This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

Usage guidelines

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

+ *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.

+ *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.

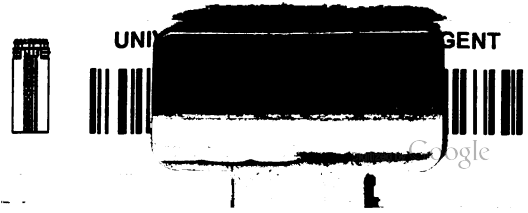
+ *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.

+ *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

About Google Book Search

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at `http://books.google.com/`

368a Phil.



Digitized by Google

Phil. 368 (a)

Digitized by Google

Phil. 368 (a)

FRANÇAISE.

Coupe 36.

Digitized by Google

Phil. 368 (a)

Digitized by Google

Phil. 368 (a)

Digitized by Google

BIBLIOTHÈQUE
DE L'UNIVERSITÉ
DE GAND.

Digitized by Google

PLATINAE DE HONESTA uoluptate & ualetudine ad amplißimũ ac doctißimum D. B. Rouerellã, S. Clementis presbyterum Cardinalem. Liber .I.

ERrabunt, & quidem uehemẽter Amplißime pater B. Rouerella, qui hãc noſtram ſuſceptionem nequaquam dignam, quæ tuo nomini aſcriberetur, putarint, quod & uoluptatis & ualetudinis titulum præſe ferat. Verum cũ mihi atq; omnibus eruditis ſpectata ſit ingenij tui uis, & acumen morum & honeſtißimæ uitæ conſtantia, doctrinæ ac eruditionis magnitudo, malui te uigiliarum mearum patronum ac iudicem (ſi quid peruerſe ſcriptum ineſt) facere, quàm alium quẽpiam. Inſtabunt acriter maleuoli (ſat ſcio) de uoluptate ad uirum optimum ac continentißimum non fuiſſe ſcribendum. Sed dicant quæſo hi ſtoicæ, qui elatis ſupercilijs non de ui, ſed de nominum uocibus tantummodo dijudicant, quid mali in ſe habeat cõſiderata uoluptas? Eſt enim huius ut ualetudinis uocabulum medium. De uoluptate, quam intemperantes & libidinoſi ex luxu & uarietate ciborum, ex titillatione rerum ueneriarum percipiũt, abſit ut Platina ad

Digitized by Google

uirum sanctißimum scribat. De illa uoluptate, quae ex continentia uictus, & earum rerum, quas humana natura appetit, loquor. Neminem enim adhuc uidi adeo libidinosum & incontinentem, qui non aliqua tangeretur uoluptate, si quando à rebus plusq̃ satis est concupitis declinauisset: Valet apud nos (ut uideo) Ciceronis autoritas: qui quidem ut Aristoteles, Platonem, Pythagoram, Zenonem, Democritum, Chrysippum, Parmenidem, Heraclitum, sic Epicurum segetem & materiã eruditionis ac doctrinae suae facit, (quo cum enim tutius congrederetur quãm cum mortuo Epicuro?) habuit Cicero. Valebit & apud me Senecae, Lucretij, Laertij autoritas, qui Epicurum ut uirum sanctißimum atq; optimum miris laudibus extollunt. Dicere autẽ non decere sapientem moerore confici, cũ perturbationis doloris q; uacatio constantes efficiat uoluptates, quid mali, imõ quid non boni in se habet? Ad felicitatem enim uoluptas illa quae ex honesta actione oritur, ut medicina ad sanitatem aegrotantem hominem perducit. Quis est praeterea tam stupidus, tamq; (ut isti uolunt) à sensibus ob sanctitatem & tetricam uitam alienus, qui nõ corpore & animo aliqua profundatur uoluptate? Si & in uictu mediocritatem, unde bona ualetudo & in actione integritatem ac constantiam, unde felicitas oritur, retinuerit? Non improbatur hoc nomen à Platone, nõ ab Aristotele, qui signate admodum de rebus ipsis locuti sunt. Fecit Metrodori ac Hieronymi luxus & libido, ut Epicuri uiri optimi schola & doctrina uitio dare-

Digitized by Google

tur. Non ergo quid uir bonus, sed quid deprauatores se ctæ addidere, culpandum erat. Desinãt prætereà hi rerum æstimatores & quasi trutina quid indies ab unoquoq; fit librantes, carpere, quid de ualetudine aut ratione uictus, quam Græci dietam appellãt, addendo quædam ad curandas ægrotationes præcepta, de natura rerum & obsonij perscripserim. Tantum enim abest, ut hoc institutum à uiro ciuili sit alienum, summorum etiam philosophorum autoritate & præcepto, ut quemadmodum in prælio qui ciuem olim, sic qui in pace multos nunc ciues rationem uictus afferendo seruauerit, plures ciuicas merere uideatur. Obsonia mihi obijcient, ut guloso & edaci, utq; instrumẽta libidinum et quædam quasi calcaria intemperantibus & flagitiosis addenti. Vtinam ipsi aut natura aut instituto ut Platina mediocritate & parsimonia uterẽtur, nõ uideremus hodie tot popinarios in urbe, tot ganeões, tot gnathones, tot seurras, tot adulatores libidinũ, & obstrusarũ diligentissimos ob edacitatẽ & auaritiã cõquisitores. Scripsi ego de obsonijs, Catonem uirũ optimum, Varronem omniũ doctissimum, Columellam & Cælium Apicium imitatus, non quo legentes ad luxum adhortarer, quos certè inter scribendum semper à uitio deterrui, sed quo & ciuili uiro ualetudinem, lauticiem uictus potius quàm luxum quærenti prodesſem. & posteris ostenderẽ hanc nostram ætatem ingenia habuisse, quæ maiores, si non æquare, imitari saltem in quouis genere dicendi auderent. Has ergo rusticationes meas, quas feci hac æsta-

Digitized by Google

de in secessu tusculano apud inclytum & amplissimū patrem Franciscum Gonzagam, non aspernabere doctissime pater si boni plusq̄ mali in se habent, siue non ad flagitium, quod esset detestandum, sed ad ualetudinem & modestiam homines te etiam impellente nominis tui autoritate interposita adhortantur.

Deligendus locus ad habitandum.

EX quatuor elementis, unde animātia quæq; aut mixtim, aut seorsum originem traxere, duo sunt ex quibus & in quibus potissimum uiuit homo, terra scilicet et aer. Ab igne enim & aqua, quorum altera supra modum frigidum & humidū est, alterum calidum & siccum, ita natura secludimur, ut habita quantum in diuidua requirūt particula quadam, diutius inter hæc uersari nequeamus. Familiariora igitur humano generi et quasi domicilia sunt terra et aer, in quibus ad ualetudinem & uoluptatē eligendus est locus, ne brutis hac in re inferiores esse uideamur, quæ ex regionibus salubritatem cum iucunditate requirunt. Deligat itaq; homo non inciuilis & ingenij particeps, tum in urbe, tū in agris pro anni tempore locum saluberrimū, iucundum, amœnum, uenustum, ubi ædificet, ubi rei rusticæ operam det, ubi musis ingenio uacet, ubi postremo (qđ fieri perfacile à uiro castissimo et doctissimo potest) cū dijs ipsis loquatur. Aestate petat loca excelsa, non nebulosa, nō uentosa nimium, sed puri, clari, temperatiq; cæli, ubi domum habeat egregie cameratam, cuius fenes-

Digitized by Google

ſtræ Varronis autoritate ad orientem & ſeptentrionẽ uergant. Tale enim domiciliũ ueniente ſole illuſtratur, & quaſi repurgatum omni nocturna labe, cum non ad modum calefiat, occidente eodẽ ſeptentrionali aura refrigeratur. Eadem quoq; ratione utemur, ſi nobis ſecũdum maris littus habitare contigerit, quod per æſtatẽ meridiano & occiduo ſole alia ratione ædificatæ domus admodũ feruẽt, unde fit ut corpora diutino calore uitiata, ac nulla uoluptate adiuta, in graues & periculoſos incidant morbos. Vere autem, hyeme, autumno maxime, ubi temperies fuerit, in planis collinis ac maritimis locis cõmode & ſalubriter habitaueris, modo procul ſint à paludibus, à ſtagnis, à calidis ac ſulphureis fontibus. Sunt etiam qui ſcribant fluminũ auras ac maritimæ oræ, ſi à meridie flauerint, inſalubres eſſe: maxime uero in grauibus locis, quod hodie quoq; in latio ac in maritimis auſtro expoſitis frequentatis funeribus cernitur. Cauendum eſt etiam ab immenſo frigore, præcipue uero flante borea, unde & neruorum contractiones, diſtenſiones ac rigores, quos Græci ſpaſmum & tetanum uocant, & tuſſes, diſtillationes, tormina, lippitudines, rauedines, ac ueſicæ dolores naſcuntur. Adde quod ut nimio calore concoctio intermittitur, ſomnus auſertur, reſoluitur corpus, ac mens iacet, ita nimio frigore hebetantur ſenſus, & deſtitutum prope fomento naturali ſtupet ingenium. Optima eſt hyems, ut ait Celſus, quæ uento uacat, ſalubris æſtas qua fauonij perflãt, uel ſeptentrionales magis quã ſubſolani: & ut uentus à

Digitized by Google

mediterraneis regionibus ueniēs salubris est, ita ferè à mari grauis. Igne itaq; eo tempore anni fouenda sunt membra, non tamen diu foco inhærendū est, ne & corpus pigrescat & debilitetur ingenium, et malis uaporibus, quod fieri solet, cerebrum repleatur, adtractis p. ignem ad caput humoribus, quos Græci catharros & rheumata, nostri fluores & distillatiōes appellāt. Obo unda sunt negotia, tum urbana, tum rustica: uacandū ingenio, si doctrina imbuti sumus, unde solida & integra uoluptas oriri solet.

De exercitatione corporis.

VErum quia ignauia corpus hebetat, & secordē uitam prosequitur ualetudo, exercitatione liberali utendum est: quia & sanguis ocio deprauatus emē datur, & membra ualidiora ac promptiora ad id qđ instat agēdum, fiunt: & stomachus motu, in quo calor inest ad appetentiam excitatur, & mens adiuuantibus sensibus ad cognitionem rerum occultarum, & admirabiliū celerior & acutior redditur. Sed neq; hoc ante cōcoctionem, neq; ieiuno admodum & famelico corpore faciendum est: expecta ādā est prima cōcoctio post quam nil crudum, nil inane de stomacho pertimescendum est. Hominē cōmode exercent ambulatio, negotiatio per accliuium ascensus, ac descensus. Rei non ponderosæ de loco ad locum portatio, ubi domi sumus. Sarritio, occatio, runcatio, insitio, putatio, dum hortos & pomaria animi gratia colimus. Exercent item, sed concita

Digitized by Google

tius pila, tum maior, tum minor, equestres ac pedestres ludi, gladiatura, sed indecentius. Praeterea certare saltu, iaculum torquere, arcum intendere, lucta luctari, ue natione defatigari, non alienum ab ingenuo ac ciuiliui ro uidetur, quãdo pro patria, si opus fuerit, strenue sum pturi sunt arma. Fient haec cõmodius ad ualetudinem & subinde ad uoluptatem sub dio, cælo & in sole, quàm sub tecto aut in umbra. Illae potißimum exercitationes laudãdae sunt, ut ait Celsus, quarum finis plerũq; sudor est, aut certe laßitudo, quae citra fatigationem fit. Sed hoc maxime attendendum est, ut æqualiter omnia membra secundum uires exerceãtur, nedum uni parcimus, reliqua nimio labore obruãtur. Vt uero ex nimio otio, ita ex nimia defatigatione periclitatur. Medium igitur quoddã tenendũ est, ne dolorẽ cũ uoluptate pmutemus

De cœna.

SEdato tandem ab omni cõcitatione corpore, cum uesperi edendum sit, quo tempore nostri cœnam facere dicuntur, cum prandio maiores, & quidem militãtes ante meridiem uti consueuerint, cibus quem stomachus noster coquere haud grauate poßit, capiendus est. Parcius tamen edendum tum est, maxime uero bilioßs, quorum morbi humiditate nocturna urgente, cibo etiã augeri nõsine incõmodo solẽt. Sumpto cibo ab omni cõ motione corporea, uehemẽti præsertim, & mentis agitatione duabus horis supersedendum est, donec siltem prima concoctio fiat.

Digitized by Google

De ioco & ludo.

INterim uero iocis ac ludo minime concitato uacandum, ne ſenſus cogitatione occupati concoctionem impediant. Careat ioeus quem urbanum, facetum, modeſtum uolo dicacitate, ſcurrilitate, mordacitate. Nolo mimos, non proteruiam, non dicteria, non conuitia, unde ira & indignatio, ac plerunq; magna rixa oritur. Ludus ſit talis, teſſera, ſcacho, ut noſtra appellatione utar, chartis uarijs imaginibus pictis. Abſit inter ludendum omnis fraus & auaritia, qua illiberalior et deteſtandus ſit ludus, nec ullam affert ludenti uoluptatem, cũ timor, ira, & immenſa habendi cupiditas uarijs modis ludentes cruciet. Si lucubrandum eſt, non poſt cibũ id facere, ſed poſt concoctionẽ debemus: naturalis enim calor cõmotione & agitatiõe mentis à ſtomacho retrahitur, aut imbecillior ad coquendum redditur.

De ſomno.

VT autem nimia exercitatio & longa uigilia uim corporis proſternunt, concoctionem impediunt, ſpiritus uitales debilitant, cerebrum excitant: ſic temperatus ſomnus, & qui non ex crapula et ebrietate uenit, membra labore feſſa inſtaurat, calorẽ ſtomacho ſubminiſtrat, mẽtem purgat, ac denig; totum corpus ad honeſtam actionem, ex qua uirtutis habitus comparatur, renouat. Vt hyeme commodior culcitra plumea ẽ, ita lanea uel bombycina æſtate ſalubrior. A nimio tamẽ ſomno præcauendum eſt, unde & corpus macreſcit, &

Digitized by Google

ſenſus hebetantur, & ſtomachus fluore tentatur, et ca put ac cerebrum grauatur et obtunditur. Ad ſomnum nox mortales inuitat, quod tranquilla, quod obſcura, quod frigida & humida eſt. Hunc cimices plerũq; interturbant, quos hac ratione facillime tolles: Cucumerem anguinũ cõdito in aquam, eamq; in lecticam, & quo uoles infundito. Vel ſel bubulum cum aceto mixtũ ſuperfundito, nulli naſcentur. Fugabitur item ex cubiculo pulex, ſi aquam ex coriandro circunquaq; fundes. Meridiari enim, hoc eſt, meridie dormire, niſi ſedendo tantiſper dum ſumi aliquantulum euaporent, inſalubre eſt & peſtiferum. Caput enim debilitatur, diſtillatiões augentur, pituita creſcit, calor naturalis corrumpitur, ſegne omnino, deſidioſum, marcidum ac languidum corpus efficitur.

Qua ratione cubandum ſit.

IN faciem dormiat cui ſtomachus imbecillis eſt. Id enim concoctionem adiuuat, nec patitur pituitã con creſcere, calorem naturalem augendo, quo noxij humores excoquuntur. Dormire item primo ſomno in latus dextrum, dein in ſiniſtrum perutile eſt. Supinus ne dormiat qui ſanæ mentis eſt: inde enim plericq; & graues oriuntur morbi, cum & cerebrum et neruos & renes fluidus humor inficiat, tali accubitu pprio meatu auerſus. Dormire capite & humeris elatis, mire ad ualetudinẽ facit. Noctu uitãda eſt luna, præcipue cum dormitur, qa frigidos humores mouet, & rheumatiſmũ plu

Digitized by Google

rifariam generat, maxime uero si radij lunares, quorum qualitas frigida est & humida, in caput dormientis decidérint.

De concubitu.

Concubitus quem Hippocrates medicorum princeps, diuina uir scientia, ait partem esse quandã comicialis morbi, neq; nimis est concupiscendus, neq; omnino posthabendus: cum ad generationem faciat, qua animantium species conseruantur. Rarus (ut ait Celsus) corpus excitat, frequens soluit: frequẽtem dixit, nõ numero, sed ratione ætatis & corporis. Is enim coitus non inutilis est, & ad uoluptatem facit, quẽ nullus languor & dolor sequitur. Peior est æstate et autumno, tolerabilior hyeme & uere. noctu tutior quàm interdiu, si non hunc cum uigilia labor statim sequitur.

Quid fit agendũ ubi cubitu surrexeris.

Si bene concoxit, experrectus mane tuto surgit: q. minus quiescere in strato debet, & redormire, si mane ante tempus surgendi necessitas fuit, conquiescat deinde, neq; exercitationi se, aut negotio credat. Vt uespertinum, ita matutinum frigus ei fugiendũ est, qui ex capite & stomacho laborat. Vbi qs surrexerit, paululũ intermittere debet, deinde capillum sursum uorsum pectere, excreando continuo id pituitæ quod noctu concepit. Lauare item pedes & caput ante cibum non inutile bene ualenti erit, purgamenta corporis, quæ ad ex

Digitized by Google

trema expelluntur bene detergendo. Fouere os multa aqua æstate præcipue, non erit insalubre: hyeme uero temperatius id agẽdum est, ne nerui ac sensus rigore lædantur & obstupescant. Mouere aluum si constrictior est, eandemq; sistere, si profluuio laborat, medicorum proprium est. Quare ab ijs de hac atq; item de cæteris medicamentis, quæ ad curandam ualetudinem pertinent, ratio petatur. A me enim tantũmodo capita potentur, cum in rerum proprietatẽ incidero, quia de uoluptate loqui satius duximus, quæ magna et solida comparabitur, si à noxijs cauentes, quæ secundum naturam sunt, prudenter ac modeste amplectemur.

De exercitatione post somnum.

QVi bene concoxit (ut ait Celsus) ampliorem, qui male, remissiorem exercitationem faciat: sed multum refert, sit ne quis urbanus an rusticus, miles an studio literarum remollitus. Exercitationes enim ex genere naturarum, & studiorum sumendæ sunt. Venatione rusticus ac miles utatur, quod similitudinem quandam cum militari solertia habeat, quodq; rusticis ferè eorũ opera euertendo ac prædando hostium loco habeãtur. Gaudet aucupio ciuis, nec uenationem aspernatur. At qui otio & musis delectatur, clare legat, post lectionem multum ambulet, non sub tecto, sed in sole, si caput patitur. Gestetur more maiorum, equitet, hortos et pomaria inuisat, riuos deducat, surculos ponat, insitionem faciat, herbas aromaticas plantet, runcet, sarriat, uiseo &

Digitized by Google

bubone aues capiat, apum aluearia curet, aniculas canoras enutriat, piscinas habeat unde piscari non incommode posit, in foro ambulet, negotia transigat, de republica loquatur: si opus fuerit, & differat. Inde domū si bis in die comedere assueuit, reuertatur. Inediam non ferat, quæ stomachum pituita replet. Hanc tamen facilius sustinent mediæ etates, minus iuuenes, minime pueri & senectute confecti, ratione uirium. Cauendū est item ne ante famem comedamus: ne quod assumimus ad robur & uim corporis, id totum in uirus & pernicie uertatur, quod certe à crudo et repleto stomacho fieri consueuit.

Quid obseruandum in uita ad uoluptatem.

SCribere de obsonijs & pulmentis nostrorum temporū, & quibus maxime aula Romana uescitur, deinceps institui, si prius pauca attigero quæ ad ualetudinem & uoluptatem hominis faciunt. Non enim omnes cibi omnibus conferunt. Sed ut uaria sunt elementa, uariæ hominū ex humoribus appetentiæ, uarij quoque gustus, sic uarij debent esse cibi, ut quod conuenit, quod sapit, qđ nutrit, unicuiq; tribuatur. Nemo enim, me autore, quod fastidio afficit, quod nocet, quod cruciat, quod interficit comedet. Pensitabit quisq; quid genio suo conueniat, & id cibi eiusq; generis assumet, qđ enutrire corpus sine molestia posit. Meminerit unusquisq; dicti illius Socratici, edendum esse ut uiuamus,

Digitized by Google

non propterea uiuere ut edamus. Corpus hoc quo ſuſti
nemur omnes & uiuimus, ex quatuor humoribus conſ-
tat. Habet enim in ſe ſanguinem, bilem rubeam, quam
et choleram dicimus, atrã bilem, quam eandem melan-
choliam appellabimus, habet etiam phlegma, quæ &
pituita latine dicetur. Sanguinis ſedes hepar eſt, ſiue ia
cur malis appellare. In præcordijs præſidet bilis ru-
bea, at in ſiniſtro latere, maxime uero in felle domicili
um habet atra bilis. Pituita caput & ſtomachũ uexat,
inde quoq; in ueſicam & renes cum pernicie hominis
deſcendit. Sanguis validus & humectus ueri compara-
tur, cholera ſicca & calida æſtati: Melancholia ſicca
et frigida autumno: Phlegma frigidum & humidum
hyemi. Eadem quoq; proportione his humoribus cum
elemẽtis, qui & temporibus creſcunt. Augetur ſanguis
ab octauo idus Februarij uſq; ad octauum Idus Maij.
hanc ob rem bonis cibis & temperatis utendum eſt. De
mendum tamen aliquid de cibo eſt, addendumq; potio-
ni, bibere cum dilutius conuenit, utendum carne & ole
ribus, trãſeundum paululum ad aſſa ab elixis. Venus eo
tempore anni tutiſſima eſt. Surgit cholera ab octauo
idus Maij uſq; ad octauum idus Auguſti. Vtendum tñ
frigidis et humidis eſt, laborãdum parcius, carne aſſa,
ut ſæpius, ante cibum, ſic exigua utendum eſt. Sit potio
quã dilutiſſima, ut & ſitim tollat, nec corpus incendat,
uenere tamen omnino abſtinendum. Dominatur melan-
cholia ab octauo idus Auguſti uſq; ad octauũ idus No
uembris. Acidis tum atq; acribus utendũ, ac minus ela-

Digitized by Google

brandum. Ab octauo idus Nouembris usq; ad octauũ idus Februarij phlegma, siue pituitam mauis appellare, uiget. Esse plus tum maxime conuenit. Minus, sed meracius bibere, pane plus solito uti, carne potius elixa quã assa, oleribus modice. Eo tempore anni calidis omnibus (habita tamen corporum nostrorum ratione) utendum est. Venus tum non æque perniciosa. Hæc qui diligenter obseruabit, non me, sed natura admonente, quid prosit, quid contrà, toto anno facillime deprehendens, incolumi sospitate uitam cum uoluptate transigens, nulla indigebit medicorum opera & industria. Vnum tamen omnes admonuerimus, ne nimia edendi cupiditate cibũ (ut plerique solent) minus dentibus contusum deglutiant. Laboratum stomachus in decoctione, & crudum cum præcordiorum dolore ructat. Molliat igitur & terat diligenter quantum coquere potest: hac enim ratione in digerendo quæ tunsa sunt, mirum in modum stomachus iuuatur.

De coquo.

Coquum habeat arte & longa experientia doctum, patientem laboris, & qui laudari in ea re maxime cupiat. Careat is omni squalore & spurcitia, cognoscat appositè carnium, piscium, olerũ uim atq; naturã, ut qd assum, qd elixũ, quid frictum fieri debeat deprehendat. Calleat gustu decernere, quæ salita nimis, & quæ fatua sint. Nouo comenti nostra ætate coquorũ principi, & à quo obsoniorum conficiendorum rationem accepi, sit omnino, si fieri potest, persimilis. Non

Digitized by Google

ſit guloſus & edax, ut Mariſius gallus, ne quod dominum edere oportet, ipſe intercipiat & deuoret.

De paranda menſa.

PRo tempore anni paranda eſt menſa, hyeme locis clauſis & calidis, æſtate frigidis & apertis. Vere in triclinium & menſam ſternuntur flores, hyeme ſi at ſuffumigatio odoramentorum. Aeſtate ſternatur pauimentum frondibus odoriferarum arborum, uitis ac ſalicis, quæ cõclaue * recertẽt. Autumno nuæ maturæ, pira, poma à laqueatibus pendeãt. Albæ ſint mappæ, cãdida mantilia: ne ſi ſecus fuerint, faſtidium generent, et auiditatem edendi tollant. Cultros tergat ſeruus, eorũq; aciem prolixet, ne in mora ſint conuiuæ, ob ferri hebetudinem: parata ſint reliqua uaſa, terſa, nitida, ſiue illa fictilia ſint, ſiue argentea. Hæc enim lautities etiam reſidentem appetentiam excitat.

De ſale.

SAlem requirit menſa, ne inſulſa uideãtur obſonia, unde fatuos homines dicimus ſtolidos & inſipidos, quod nil ſalis, hoc eſt, ingenij habeant, à græco uocabulo ἅλας uenit, uerſa daſia in s. Salis uis adeo ignea eſt, ut quæ attingit corpora aſtringat, ſiccet, alliget. Mortua ſi ſalitura tempore fiat, optime conſeruantur, ut de pernis & alijs ſalſamentis licet cernere. Contra morbos quoſdam plurimum ualet, cum adurat, repur-

b

Digitized by Google

get, extenuet, dissoluat, stomacho tamen inutilis, praeterquam ad excitandam auiditatem. Eius immoderatus usus hepati, sanguini, oculis admodum nocet. Vlceribus quibusdam & morsibus uenenosis illitus prodest. Sal quo usurus in mensa es, sit albus & mundus, ut Volaterranus in Hetruria.

De pane.

INter fruges ad usum hominum inuentas, frumentum utilissimum est, cuius species secundum Celsum, habentur alica, oriza, tisana, amylū, triticum, siligo, far, qđ adoreū ueteres appellauere, unde adorare dictum, quia libis adoreis sacra dijs exhiberentur. Triti conil est fertilius & suauius: uel qđ magis alat, maxime si collinum & non campestre fuerit. Hordeum frugum omnium nobilissimum habetur, quod in sicca et soluta terra seri uelit, quod cito matureſcat, & ob gracilitatem calami ante omnia frumēta succidatur. Ex hoc polenta & aqua mulsa aegrotantium causa commodius fiet quàm panis. Siliginem aphricanam cuius panem ueteres laudabant, nequaq̄ similem huic crediderim, quę nostra ætas uescitur, cum nullum genus panificij hoc sit insuauius, & quod auiditatem edendi minus utiliter cō primat. Qui igitur pistoritiam exercet, farinam à farre dictam, ex tritico bene molitam sumat: ab ea deniq; cribro farinaceo pertenui furfures & pollinem secernat, quam quidem in mensam panificiam circumquaq;

Digitized by Google

à lateribus clauſam impoſita aqua calida, & quidem ſalſa, ut Ferrarienſes in Italia ſolẽt. Si in locis humectis habitas, inditaq; ex fermento offa, bene adiuuantibus ſocijs uſq; ad eam craßitudinem ſubigat, qua non incommode panis cõfici poteſt. Caueat piſtor ne plus minus ue fermenti quàm decet imponat: ex illo enim acorem panis concipit, ex hoc grauior fit in concoctione, & inſalubrior, cum aluum aſtringat. Panis in clibano bene coctus & non eiuſdem dici, neq; ex tritico apprime nouo cõmode nutrit, & ſi tarde concoquitur.

De placentis.

SVbigat idem piſtor tãtum farinæ ex aqua calida, quantum ad faciendam placentam ſat eſt: & ſubactæ indat fœniculi ſemen ac laridum teſſelatim conci ſum, aut butyrum, uel oleum, ſeorſum tamen, ac rurſum tamdiu ſubigat, quoad omnia in unã redegerit maſſam, premat deinde manibus in orbicularem formam, ac clibano inferat unà cum pane, uel in foculari ſubtexto cinere & carbonibus coquat. Fit & aliud genus placentæ ſine larido, adhibito ſale, oleo & fœniculo, quod ſub cinere & carbonibus coquitur. Omitto placentas oblõgas, quæ ex pane fermẽtato & nondum cocto fiunt, cũ nullam habeant uoluptatem. Sunt item qui ficedulas et auiculas paruas, quiq; caſeum recentem & pinguem ſeorſum ab auiculis pani includant, ut ſimul in furno coquantur.

Digitized by Google

Quid ſit edendum primo.

OBſeruandus eſt ordo in aſſumendis cibis, cum omnia quæ aluum mouent, quæq; lenis ac parui ſint alimẽti, ut poma ferè & pira quædam tutius ac ſuauius prima mẽſa comedantur. Addo etiam lactucas, & quicquid crudum uel coctum ex aceto, & oleo aſſumitur. Oua præterea, ſorbilia præſertim, ac tragemata quædã, quæ nos bellaria dicimus ex aromatibus & nucleis pineis, aut melle, aut ſaccaro condita, conuiuiis percommode apponuntur.

De ceraſis

EX pomiferis arboribus apud nos ceraſa, ſiue ut Seruio placet, ceraſia libet appellare, primo matureſcunt. Primum itaq; edenda apponantur. Hanc olim L. Lucullus poſt uictoriã mithridaticam urbis anno ſexcenteſimo octogeſimo in Italiam uexit, cuius tanta fuit hubertas, ut ad oceanũ in Britanniam uſq; peruenerit. Ceraſiorum quædam ſunt acida, quædam auſtera, & quædam dulcia. Auſtera uentrẽ conſtringunt, ſtomachum exaſperant: Acida pituitam incidunt, flauam bilem reprimunt, ſitim extinguũt, & deſiderium edendi inducunt. Dulcia ſtomacho aduerſa, lumbricos et putridos humores in uentre generant. Deuorata mane, dum recentia ſunt cum ſuis nucleis, urinam & uentrem mouent.

Digitized by Google

De prunis.

INgens est (ut ait Plinius) prunorum turba. A colori bus quædam sumpsere nomia, ut alba & nigra. A similitudine alia, ut hordearia, quod colorē hordeaceū sint consecuta. A uilitate alia sunt asinaria cognominata. Ab externa gente, quædam etiam armeniaca dicta, quæ odore peculiari laudantur. Damascena oblonga et nigra à ciuitate Syriæ Damasco nomen ducentia, cæteris præstantiora & salubriora sunt. Nulla arbor per adoptionem, hoc est, insitionem facilius in familias alienarum arborum transit. Miratur Plinius de pruno nullā à Catone mentionem fieri, cum pruna syluestria ubique nascerentur. Vsus prunorum ante cibum (si moderatus est) aluum citam facit, bilem lenit, uoluptatem sitiēti affert. Pruna ac mala omnia, ut cerasa, pira, & reliqua, lecta cum petiolis, & in melle posita ita ne se contingant, diu seruabis.

De moris.

MOrus satiua tardissime senescit. In Aegypto et Cypro abundātissimi succi fructus producit, quorum trinus color est. Primo albescunt, deinde rubescūt, postremo nigerrima fiūt, q̄si Thysbes puellæ egyptiacæ cruore respersa. Matura mora quamuis ad humiditatem & caliditatē tendūt, parum tamē alunt, stomacho aduersantur, quia in colo facillime putrescūt.

Digitized by Google

Verum quia aluum citam faciunt, prima mensa comedenda sunt: nam & urinam mouent: & in aqua frigida humectata, sitim extinguũt. Sunt & mora ex rubis nascentia, quibus utuntur in pigmentis medici. Vt mora recentia diu durent, hoc modo facies: Succum ex moris exprimito: miscetoq; cum sapa, & in uitreo uase cũ moris mittito, uiridia diu seruabis.

De peponibus.

PEpones à malopeponibus differre uidentur, cum hi ferè rotundi & costati sunt, illi oblongi, quasi mala citrea. Verũ non adeo differunt, cum à peponibus malopepones factos asserat Plinius. A pediculo maturi sponte discedunt, quamuis non pendent. Gratus est certe peponis usus, uerum difficillime ob eius frigiditatem commixtam humiditati coquitur. Pepon tamen detracta cute, & abiecto semine esui datus, stomachi compescit ardores, aluũ leniter mollit. Repurgato stomacho, edendus est, quia facillime in eos humores conuertitur, & concoctionem retardat, quos prædominari in cibi receptaculo compererit. Hanc ob rem nobis à maioribus imperatum est, ut pepones ieiuni comedamus, superq; sedeamus, & à reliquo cibo, donec in fundo semicocti resederint. Eius usus, & si neruis obest, eos humectando, urinam tamen prouocat, renes ac ueficam purgat adiecto semine. Sunt qui dicant peponum malitiam potu oxycacabi aut oxymellis sedari ac comprimi. Alij aquã

Digitized by Google

ut Auicenna præponunt, alij uinum. Sentiam ego cum natura, quæ poſt eſum peponis uinum, & quidem optimum appetit. Quod quaſi quoddam antidotum eſt contra peponis frigiditatem & rigorem. Hoc autem fructu Albinus imperator adeo delectatus eſt, ut & centũ perſica campana, & decem pepones hoſtienſes una cœna comederit.

De cucumeribus.

CVcumeris uis & natura prius fuerat explicanda, cum aſſerat Plinius, cucumeres magnitudine exeedentes pepones uocari. decepit me ingenue (erratũ fateor) uoluptas, quæ ex eſu peponis capitur. Nũc enim non cucumeribus ſolum, ſed cuiuis edulio antepoſuerim ſemper. Cucumerum tria ſunt genera, maior liuidus eſt & minus nocens: nam et aluum ſoluit, & ſua frigiditate ſtomacho, æſtate præſertim, uidetur accommodatus. Folia eius ex uino trita uulneribus medentur, quæ canis morſus impreßit. eius ſemẽ ex uino dulci datum ueſicæ laboranti ſubuenit. Citrinus quem noſtra ætate à colore citrullum uocant, frigidos & noxios generat humores, unde febres autumnales oriuntur: quod diutius quã oporteret in ſtomacho morentur. Huius ſemẽ tritũ & potui datũ, febricitantes iuuat, dũ ſitim extinguit. Anguineus omnium nocentiſſimus eſt, unde & recte ab angue nomen accepit, cuius uim Columella his carminibus explicat:

Digitized by Google

Liuidus at cucumis grauida qui nascitur aluo
Hirtus, & ut coluber nodoso gramine tectus
Ventre cubat flexo, semper collectus in orbem,
Noxios exacuit morbos aestatis iniquae.

Duo illa superiora genera ablata cute erutoq; semine, tessellatim concisa, ex sale & oleo et aceto comeduntur. Sunt qui ad reprimendam frigiditatem aromata concisis inspargãt. Anguincum Hetrusci (qui maxime pomis & holeribus delectantur) abrasa cute & lanugine cũ sale tantum deuorant. Cucumeres Tiberius princeps adeo auide concupiuit, ut nonnulla arte, alieno etiam tẽpore eos quaesierit. Hos teneros adhuc, menstruosa mulier primo tactu necat, tanta est eius morbi uis.

De chrysomalis.

CHrysomala ego illa esse crediderim, quae Vergilius aurea mala uocat, & si Theocriti carmen, unde Maro suum transtulit, non idem sonet, inter cotonea hoc quoq; à Plinio numeratur. Quod autem aureũ magis appellem quàm hoc, haud satis scio. Sunt qui haec inter persica censenda putant, moti credo colore. Facit autem sapor & uis, ne uerũ id esse credam. Prima mensa sumpta, praecipue neapolitana, quae in pretio sunt cũ aneso et passulis: uel ex uino meraco, aut defaecato mel de, stomacho minus nocent. Post cibum uero ad putrefactionem cito uergens, humores generat pituitosos.

De ficis.

Digitized by Google

Ficus ſolá ex omnibus arboribus non floret, lacte fructum producit. Huis uaria ſunt genera. Eſt ficus alba ex felicibus: cõtrà nigra ex infelicibus arboribus. Felices arbores putãtur eſſe quercus, eſculus, ilex, ſuber, fagus, corylus, ſorbus, pirus, malus, uitis, prunus, cornus, lotus. Eſt & chia à loco, cottona à ciuitate Syriæ nomen ſumentia. Aphricana prouincia dicta, unde nomen accepit. Hanc ego illam eſſe arbitror, cuius pomum Cato tertium punicum bellum querens, in ſenatum anxius detulit, interrogansq; patres conſcriptos, & eos maxime, q Carthaginem uirtutis Romanæ materiam nequaquam delendam cenſebant: Quamdiu, inquit, pomum hoc ex propria arbore demptum putatis? cum inter omnes recens eſſe conſtaret. Atqui tertium ante diem ſcitate Carthagine decerptum eſſe, tam prope nos habemus hoſtem. Statimq; ſumptum tertium punicum bellum, quo Carthago Romani imperij quondã æmula deleta eſt. Sunt item quæ ab inuentoribus ſumpſere nomina, ut liuiana, calphurniana, pompeiana. Sunt præterea ſerotinæ, præcoces, biferæ, duricoriæ, qđ tarde, quod citius coquantur, quod bis in anno fícos producant, quod corio duro obuoluantur. Eſt & numidica & mariſca & carica. Groſſuli ſecundum Macrobium appellantur fici, quæ non maturẽſcunt. Albinus enim de Bruto loquens, groſſulos inquit ex melle edebat tanquã ſtultus. Fici recentes cum ad caliditatem & humiditatem tendant, maturæ præſertim non adeo nocent, licet

Digitized by Google

omnes fructus malos generẽt humores. Epilepticis enim ſiccæ conferũt, pulmonẽ pectus ac guttur catharro exaſperatũ leniunt, oppilationes hepatis & ſplenis aperiunt: humores groſſos è renibus & ueſica eijciunt, corruptum ſanguinem ad cutem pellunt: creber tamen eorũ uſus pediculos generat. Fici præcoquæ pricioſa humiditate abundant: & ob hanc rem deſiccari nullo modo poſſunt. Hunc enim fructum biferæ quaſi fæcem naturæ ſuæ efferunt, quo maxime delectatus eſt Auguſtus. Magnus Pompeius Mithridate deuicto in ſcrinio eius inuenit, ipſius manu ſcriptam compoſitionẽ, qua ille præſumpta, aduerſus omnia ueneficia in totum diem tutum ſe incolumemq; præſtabat, in qua iuglans unà, fici duæ ſiccæ potiſſimum, rutæ folia uiginti, ſalis granum in unum contunduntur & deuorantur à ieiuno. Eſt & caprificus ex ſylueſtri genere ficus, nunquã matureſcens. Fici cum peciolis quantum fieri poterit longis et illæſis recentes in melle diu ſeruabuntur.

PLATINAE DE HONESTA uoluptate Liber II.

QVi de agricultura ſcripſere, arborẽ à frutice ita differre dixerunt, ut frutex ab herba. Eſt enim frutex, qui ad iuſtam arboris magnitudinem non aſſurgit, & ſtatura

multis herbis persimilis, sed nõ demoritur, neq; aresci, ut herba perẽnis est: inde fruticari dicimus nasci ex frutice. Fructus præterea quadrifariam diuisere, acina dicentes uuam, grana ceræ, grana sambuci, grana ebuli, grana mali punici: additur etiam morum, & quicquid his simile. Inter baccas uero fructus lauri, oliuæ, corni, loti, quam fabam syriacam uocant, myrti, lentisci, similiumq; Plinius, cæteriq; numerabant: Inter nuces, omne quod foris duro tegitur cortice, & intus habeat quod esui est. Postremo ea omnia uel mala esse dicebant, quæ foris quod esui est habeant, dura intus includant. Ob hanc distinctionem affirmant quidam persicum inter mala numerandum.

De malis.

DE malis igitur dicendum nunc est, & maxime de his quæ ante cibum comedũtur. Austera & stiptica post epulas tutius assumuntur. Sunt autem malorum genera plura, de quibus suo loco dicetur. Dulcia & cito matureſcentia, qualia sunt orbiculata, præcocia, melimela, quæ omnia ferè stomachum & aluũ soluunt, prima mensa sunt comedenda. Dioscorides quod ad æstiua mala pertinet, hoc sensit: Ea credidit pituitam nutrire, fellis ardores excitare, inflãmationes mouere, neruosis partibus minime conuenire. Galenus uero non omnia reijcienda pronunciat. sed ea tãtum, quæ aut aquei saporis sunt, aut asperi atq; acidi. Dulcia au-

Digitized by Google

tem & matura, quæq; hyeme custodita suauiter frigrant, inflammationem tollunt, stomacho nauseanti succurrunt, & appetentiam inducunt. Mala autem frigida esse & humida ex eo maxime deprehenditur, quod succus ex his expressus, facile transit in acorem. Hanc ob rem quidam censuere huiusmodi fructus bono stomacho ante mensam non nocere, cum uentrem humectent, & præcordia refrigerent.

De piris.

Pirorum naturam Dioscorides stipticam tradit, & ideo contrita & apposita, impetus omnis incurrentium humorum auertunt, sanguinem ex naribus & uulneribus fluētem sistunt. Ex his quædam sunt dulcia, quædam austera, quædam acida. Dulcia cum sint aquatici & soluti saporis, cumq; inter frigidum & calidū cōsistant, utpote parua illa & ocyssima, quæ Plinius suis perba innuit appellari, ante cibum dāda sunt. Hæc nostra uernacula lingua moscatina ab odore uocamus. Dentur item alia si qua sunt his similia. Stiptica uero & acida, quorum magna turba est, secundæ mensæ reseruentur, quia ante cibum sumpta astringūt, quod ualetudini cōtrarium est. Annotatum est etiam pira præter alia poma corpus nutrire. Piro magna certe inest uis, nec in fructu solum, uerumetiam in radicibus & foliis. Cū fungis ac boletis incocta, uenenum si quod ineſt tollunt. De cocta folia uulneribus medentur. Semen autem pirorū

tum melle tritum, ac ieiunis traditum, dolorem iecoris submouet. Condiuntur autem pira totidem modis, quot uuae, mala, pruna, persica cytonea. Poma item omnia commode seruantur, si pomaria in tabulatis posita fenestras ab austro ad septentrionem uergentes habuerint, Substerni stramentis ac paleis debet, ne humore nimio, qui ex contactu oritur, frigescant.

De uua.

QVi uuam quasi uuidam ex abundantia humoris etymologia notauere, recte mihi fecisse uidentur, cum maximus inde perfluat humor, quod mustum primo, mox defæcatum uinum appellatur. Vuam ex arbore nasci non ausim dicere, cum non plane sit arbor, eandem quoq; fruticem dicere iniuria esset. Teneat igitur tanquam res præclara medium quoddam, nec etiã (ut quibusdam placet) acinis patiatur ascribi, ut grana hederæ, & grana sambuci: his enim omnino dissimilis esset, si uinaceis careret: quod fieri perfacile poterit, si Columellã imitatus, malleolum findes, ita ne gemmæ lædantur, medullamq; omnem erades, tum demum in se compositum colligabis, ita tamen ne gemmas alliges, in terram deinde stercoratã depones, & rigabis. Adulta uitis uuas tibi sine uinaceis præstabit. Vuarum genera multa sunt: Aminea à regione. Aminei enim fuere ubi olim Falernum, Appiana ab Apio. Bumastha à similitudine mammæ bubulæ, Marcotis, præcox, nomine ipsa,

præcia, pſytia, lagea, quæ & leporaria dici poteſt. Sũt & alia plura, quæ enumerare longum eſſet. Vuarũ maturescentium uehemẽtiores nigræ, ideoq; uinum ex his minus iucundum, ſuauiores albæ, unde uinum gratum fit. Inter omnes autores conuenit ficos & uuas bene maturas cæteris fructibus, qui crudi eduntur minus inſalubres eſſe, & ſumpta prima menſa ferè nõ nocere. Vuæ ſiquidem matura, & quæ decerpta diu, aut ſaltem dies quatuor pependerit, & ſuauius & dulcius editur: obeſa enim refrigerat: neq; faſtidium mouet. Recens autẽ deuorata, ſtomachum, ſpiritum, aluum inflatiõe perturbat: capiti nocet, lethargum facit. Nõ ſunt uinacea diu comeduntur dentibus conterenda, quia & difficilius coquuntur, & deterius nutriunt. In uino dulci, ut fieri ſolet conditæ uuæ caput tẽtant. Penſilibus proxime habentur, quæ in palea ſeruantur. Sunt qui eas in aceruo uinaceorum cõſeruent, uerum comeſſæ caput & ſtomachum infeſtant. Siſtunt tamen aluum, ac ſanguinem excreantibus utiliſsimæ ſunt. Virides item hoc modo ſeruabis, Vuas de uite illæſas accipies, & aquam fluuialem ad tertias decoques, quam & unà cum uua in uaſculum mittes bene gypſatum ne exhalet. In locum frigidum, ubi ſol acceſſum habere nõ poſsit, uuas repones: & quando uolueris, uirides inuenies: ipſam uero aquã ſi uoles pro hydromelle ægroto dabis. In ollis ſeruatæ, ac eſui ſumptæ, ſtomacho auiditatem excitant. Extat et labruſca, quam græci ἄγριον ἀμπελον uocãt, cuius aci-

Digitized by Google

na deſiccata ad medelam ſeruantur. Paſſum optimum ſic fieri Columella præcepit: Vuam præcoquẽ bene matura legere, acina acida haud uiciosa reijcere: quæ bona ſunt in tabulatum quoddam extẽdere, uinoq; inſpergere, ſeruata uſui multis in rebus eſſe conſueuit. Paſſula uino lotæ, & præcipue quæ ſine uinaceis ſunt, ut corinthiæ & narnienſes ante et poſt cibũ ſúmptæ, ſtomacho atq; hepati opitulantur. Ex uua cõcocta in aheno, ſapa fit: ex puro & expreſſo muſto in defrutarijs uaſis defrutum. Muſtum enim decoctum, defrutum uocatur. unde & defrutare, muſtum coquere dicimus. Sapa tamẽ defruti uice nonnunquam utimur in comedendis pomis ac piris.

De malis punicis.

SVnt & mala quædam, quibus & ante cibum & in cibo, maxime uero cũ aßis & frictis carnibus utimur. Ex his eſt malogranatum, quod & punicũ uocatur, cuius multa ſunt genera, quæ enumerare ſuperuacaneum nunc eſſet. Sufficiat tamen de eorum qualitatibus dicere. Malo punico uim ſtipticam ineſſe, omnes ferè medici una opinione conſentiunt. Quadrifariam tamen diuidi poſſe uidentur. Dulcia enim continere aliquid caloris natura ipſa arguit, & ante cibum comedenda ſunt, quanq; inde inflãmatio quædam oritur quã Græci φλεγμονὴν appellant. Acida ſtomacho accõmodata ſunt, & urinam mouent, pulmonem refrigerant, iecor ſ

blandiuntur. Si mala ipsa nimium acida uidebuntur, emendari hac ratione poterunt: stercore suillo et humano, urinaq; ueteres radices arboris irrigabis, dulciorẽ fructum inde postea sumes. Violẽtam mediam quandã uim inter illa superiora sibi uendicant. Acerba pigmento quod stomachũ uocatur magis apta quàm esui sunt, tunc oris uitia, narium, aurium, oculorumq; sanant. Recte igitur tradidere qui negaret punico malo corpora nostra nutriri, cum eorum usus medicinæ magisq̃ cibo conueniat. Qui ualidi stomachi sunt, ea tutius ante cibũ sument, quàm qui imbecillis: post cibum uapores ad caput ascendentes reprimũt: & ferè uim cotoneæ habẽt: aut prælo uinum quo in multis edulijs utimur reddũt. Postremo uero testa eiusdem mali sicca & in puluerem redacta, multis incommodis medetur, utpote aluo solutis si trita ex mero potui detur. Sanat et uulnera genitalibus ob calorem nata: ut mala punica diu seruentur, in aquam feruentem merge, & statim leua, ac suspende.

De cotoneis.

Cotonea dici cum de malis loquimur, & nõ cotona Varronis ac Pli. autoritate manifestum est, qui cottona inter ficus cõmemorant. Omitto eorum opinionem, qui ea cydonea à Cydone ciuitate Cretæ appellauere, unde & cydonea spicula sunt dicta. Cotonea ergo siue cydonea uel citonea sunt uocanda, cruda & mira dysentericis & cholericis ac sanguinem excreanti

Digitized by Google

bus optime dantur: aluo solutis uero item prosunt decocta, quod amittant constringentem illam uim succi. Infusa præterea ex uino uel aceto stomachi dolore, & intestinorum fluore uexatis opportunissime conferũt, fallunt́q; languentium desideria, quod & specie & gustu & odore cuiuslibet uini ueteris similitudinẽ repræsentant. Seruari diu mala cotonea recentia hoc mõ possũt: Eligãtur sine uitio cũ ramulis & foliis cõdita in uas, ac melle et defruto suffusa diutius uiridia durabũt. Cõditi etiã matura hoc mõ possũt: Depilatæ ac in frusta cõcisa, nucleisq; è medio sublatis in aquã cælestẽ ponuntur, ubi tãdiu (mutata tamẽ aqua) relinq debent, donec stipti citatẽ illã amiserint, eluceantq; tanq̃ cornea. Elixentur deinde et semicocta ex aheno ablata, in linteum albũ & mundum super tabulam extendantur, donec aqua exiccetur. In cacabum deinde cum melle posita tamdiu ebulliant, quo usq; omnino coquantur. Cocta rursum linteo extendes, & ferè sicca ad umbram, non in sole, in ollam repones, superinfundesq; mel bene defæcatum ac tepidum. Hoc modo ferè cõdiuntur cucurbitæ, citra, mala medica, quæ uulgo narantia uocamus, pira, poma, quibus nonnulli aromata inspergi uoluerũt, ut chariophyllum, cinnamũ, gingiber, trita & cribrata. Malopepones cocti unde conditura fieri solet, in aceto macerantur dies quatuor, postea uero quàm in linteo aliquandiu resederint mutato aceto iterum coctæ, ac rursum in linteum extensæ, donec refrixerint, in ollam reponuntur,

Digitized by Google

superfusoq; melle optime seruantur. Hæc in prima mensa uarijs temporibus comedi solent. Hyeme citrum & narantium: Aestate cucurbita, pepones, cotonea. Sed cotoneorum hæc uis est, ut ante cibum sumpta, aluũ astringant, & concoctionem ac lubricitatem uentris tollant, nisi bifariam diuisa, nucleisq; exhaustis superinfuso saccaro coquantur. Tunc enim desiderium edendi inducunt, et sumpta caput ab ebrietate defendunt. Post cibũ uero stomachum sigillant, concoctionẽ adiuuant, & alium mouent, si auidius desumpta fuerint.

De citro.

Citrum uel citreum Cloantius & malum persicũ à prouincia uocauit. At Vergilius Homerũ imitatus longa periphrasi citrũ circumscripsit: Felicis mali quo nõ præstantius ullum, Pocula si quando sæuæ infecere nouercæ, Miscueruntq; herbas, & non innoxia uerba. Nemo enim dubitat hoc de citro dictum, cuius uaria habentur genera. Alia enim sunt, quæ sylua confinis Mauritaniæ producit. Alia quæ in Italia, & Media nascuntur. Omnium tamẽ magnitudine potius quã genere differentium eadem ferè uis est. Odoratißima enim sunt, & uestibus interiectas, tineas necant. Vnde et odorata uestis citrosa à Neuio uocatur. Generantur autem in Perside omni tempore: alia enim præcarpuntur, alia interim matureſcunt. Putatur etiam in uenenis contraria, quod trita cum uino purgatione uirium sua,

rum bibentes ſeruant. Non tamen una eademq; uirtus in omnibus citri partibus ẽ. Putaṁ a enim calida ſunt, quod intus eſt ſemiacidum, ac per hoc ſtipticam uim habere manifeſtum eſt. Aßis & calidis obſonijs adhibentur omni tempore, æſtate tamen præcipue, quod bilem reprimunt, ſitim extinguunt & deſiderium edendi inducunt. Multis ægritudinibus citrea uis medetur: nam et prægnantes mulieres à nauſea uendicant: & tritum in potione uini datum, lieni ac querelis corporis medetur. Sunt qui citrum teſſelatim conciſum ex ſale oleo et aceto comedant. De malis citreis uel medicis, quæ uulgo narantia uocamus, eadẽ ferè dici poſſunt. Verum quia quædam dulcia, quædã acida ſunt, ueſcendi ratio ex ſuperioribus præceptis repetatur. Dulcia ante cibũ quouis tempore ſumpta ſtomacho conueniunt. Necnon acida ſi ſaccaro fuerint remollita, quod fit ſublato corio, detractiſq; mẽbranulis.

De palmis.

PAlma multis in locis naſcitur, ut hodie in Italia in maritimis Hiſpaniæ locis, in Africa licet cernere. Sabuloſa ac nitroſa terra gaudet, unde in Iudæa percõmode naſcitur, fructumq; huberiorem & ſuauiorẽ reddit, cui à forma oblonga et in medio dorſi quendã quaſi nodum aſſumere, dactyli nomẽ impoſitum arbitror, quod digito ſit perſimilis. In aluo media fiſſura eſt, quã nonnulli umbilicum appellant. Inde ſpargi radicem, cũ

Digitized by Google

plantantur asserunt. Sine mare qui haud longe plantari debet infœcunda habetur. Vnde exciso mare statim sterilescunt. Nascuntur autē palmarum fructus non inter frondes, sed inter surgentes ramos. Palmæ uis calida est et humida, melior alba, quā aut nigra aut rubēs: depilandæ mēbranulæ sunt, quæ carnē ab osse diuidūt: deuoratæ enim graviorem concoctionem faciunt. Ossa item auferenda, ne Alexandri milites, qui auidius uirides palmas comedentes strangulati sunt, imitētur. Dulciores enim ante cibum sumpti, & si facilius concoquuntur et aluum mouent, splenī tamen, de ntibus atq; hepati aduersantur. Palma (ut ait Gellius) tātæ generositatis est, ut ponderi non cedat, sed sursum uorsum nititur: & ob eā rem uictoriæ signū habent, quoniā huiusce naturæ est, ut urgētibus opprimētibusue nō cedat.

De mespilo.

NOn fuit mespilus in Italia Catonis æuo. Radices hæc arbor profunde & late agere dicitur. Hāc ob rem fere inexstirpabilis habetur. Gallica mespila cæteris præstantiora sunt, quorum semen austerū quidem ac folia proprietate non carent. Ant e cibum sumpta mespila uehementer dissolutum stomachum astringunt, fluxus alui immodicos fortissime reprimunt, ob frigiditatem et siccitatem, dentium doloribus medentur, folia quoq; eius & cortex, itemq; radices tunsæ et impositæ feruori ac tumori subueniūt, sicca & trita cū

melle ad cicatricem uulnus adducunt. Eorum succus cũ uino haustus ueneficis potionibus repugnat.

De sorbis.

SOrbis triplex differentia ineſt. Alia enim ut mala rotunda ſunt. Alia tubinatiora, ut pira. Alia ouorũ figuram obtinẽt. Laudãtur à medicis ſorba medicamẽtorũ potius q̃ cibi gratia. Et ut alba adhuc et ſemicruda ſtomachũ prægrauant, ita matura faſtidium pellũt: uulnera intraneis innata delinũt. Aqua uero in qua decocta ſunt ſorba potui data, cum uini auſteri ferè cum ſapore naturã imitetur, dyſentericis medetur. Sorba ſole macerata ac in ſapa condita, ut cotonea & pira ſecundum Catonem diu durant.

De cornis.

COrna quæ Vergilius lapidoſa uocat, quod foris parum carnis, et intus plurimum oßis habeãt inter acina numerata ſumpta in cibum parũ alunt, tarde concoquuntur, et aluum aſtringunt.

De perſico.

PErſica tota Aſia naſcuntur, maxime uero in Perſide, unde ad nos traſlata nomen habẽt: ſero id q̃dem factum eſt et cum difficultate. Verũ poſtea ubiq; fere ſponte proueniunt. Fabulas mihi narrare uidẽtur, qui ſcribunt uenenata cum cruciatu apud Perſas gigni, & ob eam rem à Cyro inde ad Aegyptios tranſlata, ut

Digitized by Google

quos armis uincere non poterat, uenenо saltem necaret. Confingunt item quo res uerisimilior uideatur egyptio sole et cælo mitigata fuisse. Hanc autem opinionem innuit Columella his carminibus,

Et pomis quæ barbara Persis
Miserat (ut fama est) patrijs armata uenenis.
At nunc expositi paruo discrimine læti,
Ambrosios præbent succos oblita nocendi.

Addit tamen (ut fama est) ne omnino rem fabulosam pro historia credidisse uideretur: Gallica et Asiatica Persica quæ nationū cognomina habent, autumno matureſcūt, æstate præcocia habentur. Dyrrachina in precio ante alia sunt. Recentia seruari hac ratione poterūt. Optima eligito & mitte in muriam, postera die exime et purgabis diligenter, ac collocabis in uas, fundens salem, acetum, satureiam. Persicorum cibus propter humiditatem & frigiditatem stomacho inutilis habetur: cito enim inacescit, atq; in phlegmaticos uertitur humores. Eorū usus (quo negāt medici mēbra nutriri) ad ephimeras iter facit. Matura tamē ante cibum sumpta appetentiam inducunt, urinam mouent, aluū lubricant, fœtorem oris medentur. Sicca post cibum manducata, et si nihil nutriunt, stomachi tamen sigilla habentur, quod astringūt. Sunt qui dicant, statim post persica ante cibum sumpta uinum optimū bibendum esse, ne continuo putrefiant. Non improbatur etiam eorum opinio qui asserunt post cibum comedendā persica tessellatim

Digitized by Google

concisa, & in optimo mero remollita, quod os stomachi et superiora orificia refrigerant. Hoc autē fieri debet ubi ex assis cœna præcessit. Folia persici trita & imposita uētri, lumbricos aut expellunt aut perimunt. Eadem sicca et in puluerem tusa recentes plagas cruentorum uulnerum claudunt. Nucleus persicorum cū oleo tritus capitis dolori medetur.

De olea.

EXigeret nunc mensarum ordo, ut de conficiēdis ac coquendis pulmentis ratio præberetur. uerū cum omnia fere obsonia mixta sint, de quibusdā simplicibus ad hanc rem pertinentibus, prius dicendum est, ac primū de olea atq; oleo. Olearum genera sunt plura: Conditiua, pausia, radius, orchites, quæ de oliuitate optime conditur, (ut ait Varro (salentina, termucia, conditiua grandior est, et esui optima, ut nunc bononiensis, & picentina acerba scinditur utrinq; gladiolo, et infrigida aqua tandiu maceratur, donec amaritudo cum pinguedine euanuerit. In seriā deinde aut in ligneum uas repositā, superfusa aqua cū sale et fœniculis decocta, ad tempus seruatur. Comeditur cum piscibus & carnibus assis, ut uel fastidium leuet, uel desideriū inducat. Difficilis concoctionis est, ac parui alimenti, humores generat crassos & glutinosos. Sumpta externa mēsa exhalationes ad caput reprimit. De reliquis cōmoditas fict oleū, trapeto ut à quibusdam solet uel mola, quod

Digitized by Google

utilius est, uel solea quod difficilius. In scrijs reponitur oliua: prælisq; subijcitur, exprimiturq; tamdiu, donec * sampsæ aridæ nil amplius præstãt, id olei, qd primũ exit, si nõ ex fracescentibus oleis et nimium maturis ac cõcalefactis fuerit, suauius esui est. Hoc Plinius omphacinum uocat. ὄμφακα enim uuam immaturã Græci appellant, quod genus olei ad frigiditatem & siccitatem tendit. Seruare oliuas uirides, ut quouis tempore oleum facias, hoc modo poteris, Oliuas de arbore sublatas, in mel demerges, auferesq; tales quo uis tẽpore, quasi mox de arbore redemptas, de quibus si uoles oleum uiride facies. At quod ex maturis exprimitur, et si pinguis et grauioris odoris est, tamen utilius omphacino propter temperatas qualitates habetur. Ad caliditatem enim et humiditatem tendit. Vendicari tamen à nimia pinguedine oleum sale illitum potest, gratiusq; fiet subtracta è fundo dolij amurca. Omnes enim fæces olei ac uini, ad fundum tendunt, ut mellis ad summum: unde & oleum melius in summo, quia exhalationes amat: uinum in medio, mel in fundo est procul omni face. Olei uis est corpus tepefacere. Qua re cognita Hannibal in Romanos ducturus acies, ad Trebiã frigida hyeme corpora militum ad lenitatem & robur inunxit et uicit. Contra algores oleum mirifice iuuat. Potum ieiuno stomacho, aut lumbricos interficit, aut è uentre pellit. Præterea uero contra uenenũ pro antidoto habetur. Ex aqua enim calida potum, uomitu uenena fugat. Sunt & alia plura

genera fictitij olei, quæ consulto prætermittuntur, quia nihil ad rem nostram faciunt.

De melle.

MAgna apibus cura et solicitudo cõficiendi mellis, & certe maior inest conseruandi. Vnde Maro recte eas parcas appellat. Non enim liguriunt ut muscæ. Castissimæ præterea habentur. Ingnatis enim locis, aut qui male oleant nulla apum ãßidet. Tam qui olet unguenta, qui uinolenta, & recenti concubitu fœtet, q̃ qui alliũ redolentia sapit, pungũtur, & ab aluearibus (quæ ab aluo secundum Varronem sunt dicta) facto agmine fugatur. Legem habent ad similitudinem optimi principis, ad quem omnia deferuntur. Hoc præcedente aut delato, si nequit uolare, de loco ad locũ proficiscuntur. Castra, hoc est, aluearia ponũt. Apibus naturale pabulum est rosa, serpillum, apiastrum, papauer, faba, lens, pisum, ozymum, cytisus. Ex his enim rorẽ matutinum, unde mel & florem, unde cera conficitur colligunt. Optimum tamẽ mellificium est, quod ex thymo fit, et ob hanc rem siculum mel & atticum palmã fert, propter thymi abundantiã et suauitatem. De melle ponticõ & hispano, in quo ueneni uim inesse quidam autores scribunt, nõ attinet dicere. Id enim quærimus, quod ad uoluptatem facit. Mel solũ est, quod in summo fæces expuit: hoc quo grauius, eo melius est. Mel contra uinũ laudatur hoc quod uetus & humectum, illud quod re-

Digitized by Google

tens et calidum in precio est. Decoctum crudo melius habetur: neq; enim adeo inflat, aut præcordiorum dolores ac bilem auget. Aestiuum autumnali melius est. Corporibus frigidis & humidis conuenit: multis ægritudinibus medetur. Corpora putrescere non sinit. In conditura malorum cucurbitarum, citrorum, & nucum optimum habetur. Oris desiderijs et in multis obsonijs facit satis. Ex hoc oxymel et hydromel, quā eandē uel aquā mulsam licet appellare, conficitur, quæ tußientibus per commode datur. Mulsum ego fieri etiam ex uino et mele, teste Plinio, crediderim.

De saccaro.

SAccarum fert non Arabia solū & India, sed Creta et Sicilia, quod Plinius mel ex harūdinibus collectum uocat. Fragile id quidem dum teritur aut subijcitur dentibus: hoc certe quanto candidius, tanto melius. Quod profecto ex longa depuratione fieri consueuit, unde probabilius ter aut eò amplius incoctum dicimus. Calida est eius uis & humida: hoc fit ut bene nutriat, stomacho (si quæ insunt) leniat. Hoc (ut arbitror) ueteres ad medicinæ usum tantūmodo utebantur. Et ob hanc rem nulla in obsonijs eorum de saccaro fit mentio. Caruere illi quidem magna uoluptate: cum nihil ex his quæ esui dantur tam insipidum sit quod saccarum non condiat. Hinc natum est illud crebra usurpatione prouerbium, Nullū genus edu-

Digitized by Google

lij addito ſaccaro inſipidius reddi. Liquefacto hoc amygdalas remollitas aqua mũdas, nucleos pineos, auellanas, coriandrum, aneſum, cinnama, atq; alia plura in bellaria redigimus. Tranſit tum ſaccarum ferè in eorũ qualitates, quibus in confectione adhæſerit.

De lacte.

LAc ego ἀπὸ τοῦ γάλακτος deriuatum puto, primũ quod ex fœtis animalibus mulgetur, coloſtrum appellatur. Id autem ideo abijcitur, quia lactentibus nocet. Sunt qui uim lactis tẽperatam putent, quod ad frigiditatem et humiditatẽ parumper declinet. Et ob hanc rem lac bene nutrire, multum ſanguinis generare, cum ſanguis ſit ex huberibus & mãmis expreſſus: cerebrũ fouere, ſtomacho & pulmoni prodeſſe, genituram augere, inter omnes medicos conſtat. Non idem tamen ex omnibus animalibus mulgetur lac. Omitto muliebre, quo in medicina tantum utimur. Talem prope uim lac habet, qualem animal unde mulgetur. Optimum caprinum habetur, quod ſtomachũ adiuuet, hepatis oppilationes tollat, aluum lubricet. In ſecundo loco erit ouillũ. In tertio bubulũ. Melius uere quàm æſtate, rurſum æſtate quã autumno, aut hyeme. Stomacho iciuno ut exit ab hubere uel tepidum bibẽdum eſt, et tamdiu à reliquo cibo abſtinendum, donec in ſtomacho reſederit. Coagulatum ac prima menſa hauſtum, uere & æſtate minus nocet. Nam poſt cibum ſumptum (ut fere ſolemus) aut ſta-

Digitized by Google

tim putrescit, aut secũ alterũ cibum incoctũ ad ima trahit. Quiescendum est item postq̃ desumptũ est, ne in stomacho, quod ex agitatione fit, coacescat. Imbibitũ aut cũ saccaro, aut melle, à putrescentia phibetur: repurgato et ieiuno stomacho bibendum dixi, quia in eos humores, quos principes in cibi receptaculo deprehendẽt, facile conuerti solet. A nimio lactis usu cauendũ tamen est: nam & aciem oculorum hebetiorem reddit, et calculos in renibus & uesica generat. Sero caprino quod ex lacte sublato caseo fit, p medicina utimur, qđ hepar & sanguinem refrigerat, quod pharmacis uiã ad purgandum corpus faciat.

De caseo.

ET si caseo in tertia mensa uescimur, tamẽ hoc loco eius uis explicanda fuit, cum ex lacte, de quo nunc dictum est, fiat. In multis etiam edulijs conficiendis hoc crebro coqui utantur. Coagulatum lac non multo coagulo, ne caseus (ut ferè semper contingit) acorem concipiat manu factoris, & quidem non macilenta & calida, sed sub pingui et temperata in pilam redactum, ex aheno in formas uel calathos uel fiscellas reponatur, exprimaturq; tãdiu, donec serum penitus exierit. Salitus caseus in locum fumo aliquantulum obnoxium, reponatur. Vbi salem conceperit, & ætatis aliquid adepus erit, esui non incongrue dabitur. Caseo dignitas à locis & pecoribus accessit, ut de lacte dictum est. Duo

Digitized by Google

sunt hodie caſei genera in Italia, quæ de principatu con-
tendunt: ut marceolinus, ita enim Hetruſci uocant, qđ
menſe Martij factus ſit in Hetruria, & parmẽſis in Cis
alpinis, quem eundem maialem à menſe Maio licet ap-
pellare. Qualitas caſei ex ætate deprehenditur. Recens
algidus eſt & humectus, ſalitus & durus, calidus &
ſiccus. Recens caſeus bene ac multum nutrit, calorem
ſtomachi reprimit, ſanguinẽ excreantes adiuuat: phleg
maticis omnino nocet. Vetus difficile cõcoquitur, pa-
rum nutrit, ſtomacho ac uentri aduerſatur, bilem facit,
podagram, dolorẽ laterum, harenulas & calculos ge-
nerat. Sumptum poſt cibum quantumuis parum, cum os
ſtomachi ſigillet, & faſtidium pinguium eduliorum tol
lere, et coctioni ac capiti prodeſſe aiunt.

De recocta.

SVblato ex aheno caſeo, ſerum iamdiu lento igne cõ
calefacimus, donec ad ſummum id pinguedinis na
tauerit, quod reliquum caſei fuit, recoctam id ruſtici uo
cant, quod ex lacte ſecundo cõcalefacto colligatur. Can
dida eſt, nec guſtui inſuauis, inſalubrior recenti ac me-
diæ ætatis caſeo habetur: melior tamen habetur uetere
& nimiũ ſalito: coctã ſiue candẽ recoctã libet appella
re, multis pulmẽ tarijs herbacijs præcipue coq; admiſ-
(cent

De butyro.

BVtyrum ex lacte hoc modo fit: Emulctum lac ex
mulctralibus in uas æneum, quod ab imo coarcta-

tum ſurſum uorſum in latitudinem campanæ ſurgit, diligenter percolatur. Ex quicte & humiditate nocturna in ſuperficie pinguitudo lactis natat, hanc ruſtici pannũ uocãt. Quã leniter cochleari ſatis magno in uas ob longum inuergũt, rutabuloq; tamdiu miſcent, donec in maſſam redegerit, qua ablata & in ſcrijs repoſita, ad tempus adipis aut olei uice in quibuſdam obſonijs utuntur, ferè omnes qui ſeptentrionalem et occidentalẽ plagã incolunt, quod oleo indigeant, quo calidæ & temperatæ regiones abundare conſueuerunt. Butyrum calidũ eſt et humidum, corpora admodũ nutrit & obeſat. Eius tamen frequenti uſu et ſtomachus læditur, & fomentum phlegmaticæ ægritudini præparatur. Datum in cibum cũ mundis amygdalis et ſaccaro, pituitam digerit, & tußim frigidam ac ſiccam tollit. Illitum uulneribus ex uenenoſis animalibus potumq; antidoti et tyriacæ uices præſtat.

De ouo.

OVum, quod ὠὸν Græci dicunt, multiplex eſt, & ex uolatilibus ferè omnibus naſcitur. Quæ ouã pariunt eſui accõmodata, ſunt anſeres, anates, pauones, ſtruthij, & gallinæ, ſed gallinarum meliora ac ſalubriora ſunt, maxime ſi ex gallo cõceperint. Quæ uero aut ex uento zephyro, ut quidam uolunt, aut ex propria libidine cõcepta, ea minus ſapiunt, ac fœturæ omnino inutilia ſunt. Quorum uis temperata eſt, et ob hanc rem

Digitized by Google

bene ac multum nutrire medici asserunt. Ouum bifariam diuiditur, in alborem et uitellum: albor ad frigiditatem, uitellum ad caliditatem tendit. Albore in purgandis uulneribus, in constringendis quae laxa sunt, ut in condituris quorūdam eduliorum, ac bellariorum ūtimur. At uitella, maxime uero recentia, & quae ex gallina, perdice, phasiano sumuntur, non nimium incocta (sorbilia enim debent esse oua) cor fouent, ac membra nutriunt. In sanguinem enim purum, & qui coardeat conuertuntur. Quare qui inanitate laborant, hoc cibo repurgato prius stomacho, quod facillime in alios humores conuertitur, crebro in prima mensa utantur. Medetur et hic cibus tussi, exasperatis arterijs, uocis raucedini, & sanguinem excreantibus. Oua ex aceto decocta cum magis temperata sint, stipticaq; fiant, uētrem constringunt, ardores urinae, renum ulcera, ac uesicae mirifice tollunt. Atqui multo magis si nupnata ac cruda excusso albamento deglutieris. Sapidiora eō magis sunt oua, quo ex gallinis pinguibus, non macilentis, ex depastis triticum, hordeum, miliū, panicum, quam herbas sunt nata. Hyeme paleis, aestate furfuribus pua percommode seruātur. Quae in aceto macerata sunt, ut ait Plinius, facile illesa per annos transmittuntur. Dura (Celsus affirmat) ualentissimae materiae esse, & ob hāc rem tarde concoqui. Quibus in edulijs coqui ouis utantur, suo loco postea dicetur:

Digitized by Google

De ſuccidia.

Sv illa caro adeo humida eſt, ut ſeruari nō niſi multo ſale poſſit. Animal hoc edaciſſimum eſt, & hāc ob rem ſanguine multum ac calore abundat: uliginoſa loca, ubi uolutetur libenter incolit ad reprimendum calorem, quo maxime luporum dentes exagitantur, dum ſuillam carnem ſemiuiuam lacerant. Ad flumina igitur tale animal deferunt, quo feruor ille extinguatur, à nullo brutorum pinguedine ſuperatur. Affirmat Varro ſe in Arcadia uidiſſe ſuē, quæ præ pinguedine, nō mō ſurgere non poſſet, ſed ne amouere quidem ſoricem: qui ex eſa eius carne, nidum feciſſet, ac mures peperiſſet. Sus ubi annicula eſt, quatuor menſibus uentrem fert, binis nutricat. Porcelli adhuc lactentes, nefrendes dicuntur, ab eo quod nondum fabam frendere poſſunt. i. frangere. Ad annum ubi uenerit porcus, ſalituræ non incō gruit, pridie quàm occidatur, potione prohibere oportet, quo ſit eius caro ſiccior. Deinde diligenter ſalire, ne fraceſcat, & uitium ſapiat, ne uetuſtea et uermibus lædatur. Dum ſalſuram facis in fundo dolij aut ſeriæ ſalē ſterno. Fruſta deinde ponito, cutis deorſum ſpectet. Tā diu caro in dolijs remaneat, quoad ſalem conceperit. In carnario deinde, quo fumus penetret ſuſpendatur. Hinc ſumes laridum pro tempore, hinc pernam, hinc petaſonem, hinc ſumen, hinc glandium, quare nō immerito ruſtici ſalſaturam ſuccidam uocitarunt, quod inde ſuccidi

ad esum multa possunt, ut ex horæo fit, quem eundem secundam succidi diem rustici appellauere. Colligũtur item multa ad pulmẽtaria ex porco nup cæso, ut adeps. Caro suilla tam recens q̃ salita, & si gustum titillat, pnicioſa tamen omnino est ac mali succi, (ut ait Celsus.)

De liquamine.

Liquamen ex adipe porci, atq; anserum hoc modo fit, concisum minutim ad carbones ignitos in cacabo pones, ne si ad flammam suspenderis, fumum concipiat, tantumq; salis indes, quantum satis esse putabis. Liquefactum antequam refrixit, in ollam repositoriã colabis, reponesq; ad usum, ut ubi uoles eo uti liceat. Fit item liquamen ex anserino et gallinaceo adipe.

De omento.

Omentum adipem illum esse annuit Celsus, qui intestinis adhæret. Testiculi, inquit, simile quiddã medullis habent, carent sanguine & omni sensu, tunicæ eorum præ se ferunt. Eò deuoluũtur plerunq;, aut omẽtum aut intestinũ. Hoc genus morbi κήλη græci uocant, apud nos indecorum, sed cõmune bis herniæ nomen est. Affert dolorem & scroto, & inguinibus, & abdomini. Fuere item qui dicerent omentum esse, pingue durũ. Macrobius uero omẽtum cartilagini persimile esse dicit, quod quidem impositum ossi cruciatum, dum sectionem importat, sentit: Quod cerebrum, inquit, tactu suo

d

hominem torquet, uel frequenter interimit non ſuo ſenſu, ſed ueſtitus ſui, id eſt omenti, hunc importat dolorē. Ex hoc ſit genus pulmenti, quod omentum uocatur.

De abdomine.

ABdomen qđ̄ greci λαπάρα uocāt, uentris pars illa eſt, quæ ab umbilico ad inguina inter cartilaginem & pellem ducitur. Pingue id quidem eſt Satyrico teſte, Montani quoq; uenter adeſt abdomine tardus. Celſi uerbi hæc ſunt: Interdum enim uel ictu aliquo uel retento diutius ſpiritu, uel ſub graui faſce interior abdominis membrana ſuperiore cute integra perrumpitur. Erit igitur abdomen, ex quo ſumen fit, quod idem uulua appellatur: nec obſtat id etiam turgentibus porcæ papillis fieri, cum circa abdomen mammæ ſint. De lucanicis & reliquis pulpamentis, quæ ex ſuilla carne fiunt, ſuo loco dicetur.

De aceto.

ACetum ex uino fit, ſi uas fuerit uacuum & non clauſum. Aer enim ex uacuo elicit potentiā eius. Nam cū uinum ſemina caloris in ſe habeat, ac uapidū fiat, tranſit in uitium, quod acetum dicitur, adeo frigidum, ut ante omnes humores flammam extinguat. Et quod mirum uideri poteſt, ſaxa quæ ignis concoxit infuſum ſtatim rumpit. Quod Hannibal ad taurinos ſaltus in difficili alpiū tranſitu feciſſe legitur. Variæ ſunt

Digitized by Google

autorum ſentẽtiæ de aceti qualitate. Ex calidis enim & acutis partibus quidam acetum conſtare dicũt, qđ ex intenſa ipſius ſiccitate deprehenditur. Quidam uero plus frigiditatis in ſe quàm caloris habere hac ratione confirmant, quod bilem, quod ſanguinem reprimit, quodq; etiam pituitam uehementi ardore incidit. Aceti uariam uim ex hoc deprehẽdimus, quod rebus frigidis mediocriter additum, frigidiores eas reddit: ſi calidis, calidiores. penetrando enim, quod eius maxime proprium eſt, qualitates in rebus (ut dixi) auget. Acetum et ſi melancholicis lippientibus, ac dolore articulorum laborãtibus, paralyticis, ſpaſmaticis, propter uiam, quã malis humoribus ad neruos, & iuncturas facit, obeſt plurimum. Moderate tamen ſumptum, ſtomacho prodeſt, eius ardores compeſcendo, ac deſiderium edendi inſtaurando. Hinc fit, ut in cibis primæ menſæ eo plurimũ utãtur. Potum ac ſuperinfuſum morſui uenenatorum animalium mirifice adiuuat. Peſtilenti anno hoc uti in obſoniis ac odoratorum uice, id pulſibus ac naribus admouere domiciliaq; humectare iubemur. Tollitur aceti frigiditas & uis nimia, ſi cum paſſulis decoctum fuerit. Liberatũ acerrimo podagræ dolore M. Agrippam ſupremis ſuis annis ferunt, demerſis in acetum calidum pedibus. Ex aceto & mellæ oxymel fit, ut alia multa.

De acore.

QVod agreſtem uulgo dicunt, & Omphaciũ Plinij, id acorẽ Macrobij autoritate dixerim. Om-

Digitized by Google

phax enim(ut dixi)uuam adhuc acerbã significat. Quã re igitur magis appellem oleũ ex bacca immatura omphacium quàm agrestam, quæ ab omphace fit, non satis uideo. Acorem uero ita Macrobius exprimit: Acetum acerbius acore est, cuius uim agrestã uehementiorem esse constat, quæ temperatius stomachi compescat ardores, nec ita corpus emacerat, & dissoluit, ut acetum solet. Acor residenti stomacho & æstuanti ac sitibundo hepati mire prodest. Hoc & contra uenena, et in condiendis obsonijs commode & salubriter utimur.

PLATINAE DE HONESTA uoluptate Liber III.

NVces eas esse, quæ foris duro teguntur cortice, intus habẽt quod esui est, satis, cum de pomis loqueremur, diximus. De generibus tantum nunc dicendum uidetur, ac primum de iuglande, quæ uel à iuuando & glande dicta est, uel quod Iouis glans, eandem græci basilicam uocant. Habet enim hoc genus arboris nuces, quæ sunt suauiores sapore, quàm glans est. Vnde per excellentiam nuces tantum epitheto adiecto pronũciamus. Affirmat Plinius Græcos nuces iuglãdes, à grauedine capitis uocitasse. Ait enim arborum ipsarum foliorumq; uirus in cerebrum penetrare, sed ad cibum nuclei faciunt. Sunt autem recentes tussientibus inimicæ. Eadem

Digitized by Google

præsumptæ cum ruta & sale, contra uenena & pestilentem aerem (Mitridatis autoritate) mirifice iuuant. Valent item nuclei à ieiuno præsumpti cõtra rabiosi canis morsum. Putamen nucis combustum tritumq; ac ex oleo aut uino capiti infantis illitum, alopeciam tollit, et capillum nutrit. Muscæ (ut ait Columella) ab astribus canum arcentur, si aures amaris nucum corticibus illitæ fuerint. Ex nucleis multa edulia fiunt, præcipue uero alliatum, quo unà cũ annosis ac pinguibus carnibus ad tollendum fastidium, ad excitandum desiderium uescimur. Ad hoc tũdendum desudat F. noster rusticellus, adeo est alliati cupidus.

De amygdalis.

AMygdalum pro fructu uariare genus reperi. nã & generis fœminini & neutri legitur. Neutrum ego analogia motus pronunciauerim. Amygdalis quæ græca nux longa à nostris appellatur, circa calendas februarias seri debet, quia prima gemmascit. Eius fructus quod amygdalum uocatur, quia primus est: auidè nimium à pleriscq; cum folliculo deuoratur. Hinc crebri dolores capitis ac grauedines oriuntur. Sicca uero contra ebrietatem ualent, si ante uinum quinq; sumantur. Ex his inflammationes oriri illo argumento deprehenditur, quod uulpes deuoratis amygdalis moriũtur, nisi aquam in proximo habuerint. Oleum in quo decocta sunt, infusum capiti, caducos & lethargicos exci-

Digitized by Google

tat. Vlceribus inueteratis ac canis morſibus trita cum melle ſubueniunt. Renum dolores ex aqua pota extinguunt, admixto modico paſſo, quod ſolet potionis amaritudinẽ lenire. Amara enim medicinæ magis, q̃ eſui ſunt accommodata. Dulcioribus & confectis, & ſeorſum in ſecunda et tertia menſa ueſcimur.

De auellana.

NVcem auellanam, ſeu præneſtinam, quam græci ponticam uocãt, ex corylo naſci manifeſtum eſt. Hæ in cibo ſumptæ ob eius caliditatem commixtam ſiccitati, capiti dolorem inijciunt, inflammatione ſtomachum exagitant, corpus tamẽ maxime nutriunt. Toſtæ diſtillationibus mitigandis utiliſſimæ ſunt. Tritæ ac ex aqua mulſa potæ etiam uetuſtiſſimæ tuſſis moleſtiam ſedant: ex axungia uel adipe contritæ, & alopecijs illitæ, capillorum damna reſtituunt.

De nucibus pineis.

EX nucibus pineis, quæ reſinam habẽt diſtractis, pinei nuclei eliciuntur, qui in cibum ſumpti, humores optimos gignunt, ſitim ſedant, ſtomachi dyſcraſiam tollunt, urinam purgant. Nuclei cũ uuis paſſis frequentius ſumpti uenerem etiam iacentem excitare creduntur. eandẽ uim habent & cum ſaccaro conditi. His crebro nobiliores ac diuites tempore ieiunij in prima et ultima menſa ueſcuntur. Liquatur ſaccarum cui pinei ĩmoluti cum trulla in paſtilli formam rediguntur. His

Digitized by Google

adduntur bracteæ aureæ, ad magnificentiam credo et uoluptatem.

De castaneis.

CAstaneam, quæ heracleotica uocatur, inter nuces Vergilius numerat uno carmine, Castaneáq; nuces mea quas Amaryllis amabat. Generat et hæc ex omnibus quæ esui dantur robur in membris & uim, sed difficillime coquuntur, maxime uero à phlegmaticis, nisi cũ saccaro & melle fuerint in cibũ sumptæ. Elixæ uero & adhuc calidæ, mane ante cibum cum melle datæ tussientibus prosunt. Torrẽtur item ad flammam in patella perforata, nec eius suauitatis sunt, nec nutrimenti, cuius habentur sub carbonibus lento igne decoctæ. Has suauius edemus cum caseo in tertia mensa. Interior castaneæ membrana quæ corticẽ fructumq; distinguunt, ad tertias in aqua decocta ac potui oblata, mire aluum fluentem refrenant.

De siliquis.

Siliquæ, quia durum habent corticem, non immerito nucibus annumerantur. Hoc nomẽ eas adeptas puto, quia siliquis fabæ & lupini, & si maior sit, persimilis apparet, carobas uulgo appellamus. Quæ si recẽtes fuerint, stomachum lædunt, aluum soluunt. Eædem siccatæ in contrarium agũt. Cibus earum urinam ciet, & ad stomachi dolorem non leue præsidium est, si ter-

Digitized by Google

næ in sextario aquæ ad dimidias coquantur, isq; succus per dies quinq; continuo hauriatur. Galenus tamẽ de siliquis pessime sentit, quod uix coquantur, & uentrem stringant, & humores noxios augeant. Affirmat Valerius Flaccus Viterbiensis medicus nostra ætate egregius, siliquas in tertia mẽsa sumptas uetare, quod minus uapores antecepti cibi caput petant.

De pistachijs.

Pistachia auellanis similia sunt, his medici in pharmacijs utuntur. Eosdem ferè usus habent, quos nucleipinei, præterquam ad serpetũ ictus. Austeræ enim & stipticæ uirtutis sunt. Ideoq; etiam stomacho accommodata creduntur, maxime tamen constat ea & thoracis, itemq; pulmonis ac iecoris uitia purgare.

De pipere.

Aromata, quibus in pulmentarijs utimur, multifariam habentur, et omnia quidem prius ab externis in nostram prouinciam importata. Ex arboribus & hæc ferè colligũtur, ut piper, quod in fronte Cauca si, loco solibus oppositio ex arbore iuniperis nostris assimili nascitur. Distant autem piperis semina à iunipero paruulis siliquis, quales in ipsis fasceolis uidemus. Hæ priusquam desiccantur, decerptæ ad solemq; tostæ, faciunt quod piper longum uocatur. Paulatim uero dehiscentes ob maturitatem, ostendunt candidum piper,

Digitized by Google

quod deinde toſtum ſolis calore magis mutatur. Eſt & quoddam genus piperis, quod propter cæli intemperiem carbunculat. Id ex omnibus aſperrimum eſt leuiſſimumq; & pallidum. Gratius quidem nigrum habetur. Leuius utroq; cãdidum. Naſcitur piperis arbor in Arabia ſolum, & troglodytica, uerum hodie quoq; in Italia myrto nec abſimilis amaritudine, fructum facit minus decoctum. Eſt autem piper calidum & ſiccũ, & ob hanc rem ſtomachum & hepar cõcalefacit. Biliosis nocet, uentum ex aluo reſoluit & pellit, urinam ciet. Eius uero uſus in hyeme magis quàm in æſtate laudatur.

De chariophyllo.

CHariophyllum, fortaſsis χαριεντόφυλλον dicitur. In India naſcitur, granis piperis aſsimile uidetur, niſi quod grandius aliquantulũ & fragilius eſt. Arbor eius folia habens parua denſaq; in ramos trium cubitorum conſurgit, cortice pallido, radice lata lignoſaq;. In uirtute etiam ferme idem cum pipere eſt: hepati tamen minus nocet q̃ piper, ac uim contra uenena habet.

De cinnamomo.

DE cinnamomo, quæ Herodotus narrat, fabuloſa ſunt ac falſa. Naſcitur autem in Aethiopia, cuius frutex ſitu breuis eſt, ramo humili ac repreſſo, cum nunquam ultra duas ulnas aſcendat. Quatuor digitorũ craſsitudinẽ habet. Naſcitur autẽ in uepribus dumiſq;

Digitized by Google

& ob eam rem non sine molestia colligitur. Cinnamomū uirgulti cortex est, cuius praecipue bonitas in summo ad longitudinem palmi tenuissimis partibus habetur. Secundas partes tenet, sed breuiore mensura, quae huic propinqua. Vtilissimū, quod radicibus proximū. Radicem eius magni ponderis dicatam in templo capitolini Iouis & Pacis à Vespasiano imperatore uidisse se asserit Plinius. Cinnamomi natura calida est & sicca, cōcoctionem facit, stomachum atq; hepar ui et odore iuuat. Cinnamum idem esse quod cinnamomum crediderim. In illo enim, meo iudicio, facta est ut metrum syncope.

De gingiberi.

Gingiberis uirtus calida ē et sicca, licet aliqua ex parte ad corruptionem tēdat, cum putrescat, ut lignum tinea corrosum, stomacho frigido succurrit: eius nimiam uliginem ex esu fructuum uiridium contra clam deficcando. Contra uenenatorum morsus pro antidoto habetur.

De nuce muscata.

Nux quam pigmentarij muscatam appellant, calida est & sicca. Corpus humanum ui sua & odore adiuuat, oculorum aciem hebetatam acuit, uomitum sedat, appetentiam inducit, stomachum atq; hepar fouendo. Haec omnia quae aromaticam uim habent, inte

Digitized by Google

gra & tunſa ſeorſum aut mixtim, eſui hominum uehementer ſunt accõmodata.

De croco.

ARomaticis non iniuria crocum (quod genus uariat) addiderim, cum eorũ uirtutes colore, quo ſæpius ornantur, & ſapore, in quo non parum uirtũ ineſt augeat. Crocum ſylueſtre, & ſatiuum habemus. Radices habet bulbo aſſimiles, eiuſdem tamẽ hubertatis et gratiæ non ubiq; eſt. Prima nobilitas cilicio aſcribitur, & ibi in tauro monte, & in tmolo, ſecunda lycio, tertia italico. Adulteratur tamẽ ubiq;. Optimum crocum ubi manu tangitur, ac ſi fragile eſſet, crepitat. Altera probatio: ſi manu prolatum ad ora fuerit, leniter faciem atq; oculos mordet. Optimum ubiq; quod pinguiſſimum, quodq; ſtatim redolet, floret uergiliarum occaſu, paucis diebus flore & folio uiret. Bruma colligitur, ſiccatur umbra. Croci moderatus uſus, cuius uis calida & ſicca eſt, pulmoni, pectori, hepati, cordi prodeſt. Potum cum uino, quia uehemẽtis odoris eſt, ebrietatem facit. Crocum adulescentem in florem ſui nominis mutatum, poetarum narrant fabulæ. Sunt tamẽ qui crocum dictum putant à Coryco Ciliciæ oppido,

De acrimonijs, & primum de allio.

ALlium quo plures habet nucleos, eo aſperius eſt. Halitum ut cepa, porrus, aſcalonium, ac bulbi

omnes insuauiorem facit. Aiunt tamẽ radicem betæ sub prunis tostam, ac super allium deuoratam, tetrum eius odorem extinguere. Extat & allium syluestre, quæ græci scorodon uocant. Domestico certe magna uis ineſt et utilitas: quippe perniciosis hominum malis uehementer resistit: serpentes & scorpiones, itemq; alias latẽtes bestiolas odore solo fugat. Morsui canino cum melle succurrit. Eius succus cũ oleo mixtus, & uenenatos ictus & ulcera in corporibus sanat. Fuere etiam qui allium elixũ phreneticis darent. Coctum in faba, tussim & suspirationem pectoris mitigat. Vtilius tamen coctum et uiride, quàm crudum & siccum existimatur, cum multa fiũt edulia, præcipue uero moretum & alliatum, quibus urbani raro, rustici quamsæpissime utuntur. Seritur liratim spacio palmari.

De cepis.

CEparum genera Græci plura fecere, ut sardam, samothraciam, ascaloniam, ab Ascalone Iudææ oppido nominatã. Vnde & quidam ascalonium mutato genere scripsere. Omnibus odor lachrymosus ineſt. Minus tamen tusculana uehemens, imo prope dulcis. Cepa rufa acrior quàm candida: sicca, quàm uiridis, & cruda, quã cocta, sicca quàm cõdita. Frigida, humida, ac sabulosa amant loca. Seruantur bene ad fumum suspẽsæ, optime paleis: mense Martij et Aprili cepam, Februario ascaloniam ferunt rustici. De cepis idem medici scr-

Digitized by Google

me ſentiunt: His uidelicet inflammatiões incendi, caput prægrauari, cerebrum ac memoriam lædi, ſomnũ prægrauem induci, humores phlegmaticos nunc generari, nunc reſcindi. Quidam tamen eas temperate ſumptas, ſalubres putarunt, quod aluum molliant, quod ſomnum inducant, quod appetentiam faciant. Venerem præterea excitant, & eius fomenta ſalaci humiditate augẽt. Cõtuſa cepa ac hæmorroidibus ſuperimpoſita eas aperit: cõtra uenena & corruptelam aquarum allio æſtimatis omnino. Cepulam à cepa diminutiuum fecit Apitius. hoc genus bulbi aliam à cæteris ſortiri naturam uidetur. Solũ enim creſcente luna decreſcit, rurſum decreſcẽte creſcit. Aſcaloniæ eiuſdem prope uis eſt, cuius cepa, quanquam minor ſit & minus orbicularis. Surgit cepa uno capite unóq; caule, obſonijs Apitianis ad modum celebris.

De bulbis.

BVlbi megarici à M. Catone præcipue laudantur. Verum nobiliſſima inter hos habetur ſquilla, & ſi magis ad medicinam faciet. Bulborum genera græcis nominibus explicata, odore, ſuauitate, ſapore, magnitudine, differunt. Omnia tamen feruidæ ſunt naturæ: & ob hanc rem mouere libidinem dicuntur. Bulbos inuit Celſus omnia olera capitata, uel quorum radices eſui dãtur appellari. Nam cum de qualitatibus ciborum loqueretur, & ualentiſſimum cibum dixiſſet, in quo plurimũ

alimenti ineſſet. In media inquit materia numerari eas ex holeribus debere, quorum radices uel bulbos aſſumi mus, ac paulo infra: Ex leguminibus, inquit ualentior faba, uel lẽticula, quàm piſum. Ex holeribus ualẽtior ra pa napiq; & omnes bulbi, in quibus cepam quoq; et al lium numero, quae paſtinaca, uel quae ſpecialiter radicu la appellatur. Tanti fecit Pythagoras bulbos ut megaren ſes, ut de eorum natura uolumen compoſuerit. Scribit Varro bulbos uenerem excitare, & ob hanc rem in nu ptijs edendos. Idem ſentit & Apitius, ſed his addit nu cleos pineos, eruce ſuccũ, & piperis uim. Bulbos Mar tialis ſalaces uocat, quod etiam demortuam uenerem excitent.

De porro.

Porri duo ſunt genera, ſectiuum, & capitatum. Se ctiuo Nero Cæſar autoritatem dedit edens ſingu lis diebus cum oleo, conſeruandæ uocis gratia. Cantare enim non modo priuate, uerumetiam publice, & in ſce na gaudebat. Debere etiam porro ſe plurimum, cum be ne cantauit profeſſus eſt. Poſt ſationem deſecatur, quo ſi at capite craßius. Laudatiſsimũ quod in Aegypto naſcẽ tur. Mox hoſtienſe & aretinum in precio fuere. Porro capitato ad multa corporis uitia Hippocrates uſus eſt. Eius enim ſuccus profluuiũ ſanguinis ſiſtit. Contra etiã uenenatos morſus cum mero uel aqua mulſa potus, pluri mum ualere creditur. Sanat & cum lacte mulieris ſum

Digitized by Google

ptus ueterem tussim ac pulmonis ulcera. Commanducatum contra uenena fungorum ualere putatur, fracturas etiam alligat, duriciem relaxat. Vulnera recentia cum sale appositus statim claudit, ebrietates discutit, uenerem stimulat, aluum mollit. Eius tamen nimius usus capitis dolores facit, mala somnia proponit: dentes & gingiuas corrumpit, uisui nocet. Edere porrum post lactucas, portulacas, atq; olera frigida, nõ est insalubre. Periere quidam epoto succo flauidioris porri, ut Melas eques Romanus in carcerem coniectus Tiberiadis Cæsaris iussu.

De fœniculo.

IN hortis holitorijs nascitur herbæ quædam satiuæ, quarum tum serine, tum e sule pro conditura obsoniorũ utimur. Hæ magna ex parte odorifere sunt. De his uero quemadmodum uel minutal uel edulium conficitur, suo loco dicetur. Fœniculũ ferulaceũ Plinius uocat, quod è ferulis, ut multa alia, nascatur. calidam uim habet & siccam, non tamen simplicem. Admixtã enim austeritatem esse gustus ipse ostendit. Traditum est serpentes, quibus fœniculũ gratissimum est, senectutem huius holeris gustatione deponere, & oculorum caliginẽ, quam longa in subterraneis locis mora contraxere, cõfricando caput inter ipsas ferulas deponere. Vtimur ergo hoc holere & crudo & cocto non sine causa. Bonos enim humores generat, pectori confert, & intercluso

narium meatus aperit, coctum cum cicere urinam ciet. Pulmonis & iecinoris iniurias abigit. Valent et eius folia ex aceto trita ac pota aduersus scorpionum ictus. Praeterea contra serpentes opportune semẽ eius ex mero sumitur. Satum fœniculũ cum ficu sicca suauiorem esui deprehendes. Sunt qui eius ferulas superueniente hyeme usq; ad terram abradant, fimoq; bubulo aut humano stercore integant, quo sequenti anno dulcius fœniculum faciat.

De cumino.

Cuminum columbo gratissimum est, in superficie terræ uix hærens nascitur, & in sublime tendit. Putrida amat & calida loca, medio serendum uere. Est et alterum genus syluestre, quod rusticum uocant, aliis thebaicũ. Huius tamen ferulæ in Aethiopico & Aphrico solo mirum in modum crescunt. Nascitur & in regione nostri orbis. Calidum et siccum habetur. Vẽtris tormina reprimit, urinam prouocat. Eius nimius usus pallorem inducit. Hoc hypocritæ (quorum magna copia ob aucupium & ambitionem ubiq; est) ad fallendũ utuntur.

De aneso.

Anesum & crudum & coctũ à Pythagora inter pauca laudatur. Viride item atq; aridum omnibus quibus conditur, gratissimum usum præstat. Laudatissimum est creticum, proximũ ægyptium. Eius

Digitized by Google

usus appetentiam præstat, conditum cum saccaro turgidas aluos exonerat, edetur tamen commodius in tertia mensa. Vapores enim caput petentes reprimit, oris halitum iucundiorem facit, fœteremq; tollit. Ciet urinam, dolori capitis medetur, neruis prodest, uenerem excitat.

De papauere.

PApauer quod græci μήκωνα uocant, & satiuũ & sponte nascens reperitur. Huius duo sunt genera, album & nigrum. E nigro sopor concipitur, albi caulis tritus, & ex uino potus, elephãtijs medetur. Satiui tria genera: candidum, cuius semen tostum in secunda mensa cum melle apud ueteres dabatur. E nigro inciso succus exprimitur, quo medici in curandis ægrotis utuntur. Est & tertium genus, quod erraticum uocant, qđ ẽũ hordeo nascatur. Erucæ hoc quidem simile. Succum papaueris medici opion uocant, quo et curas tollunt, si nimiæ fuerint, et somnum indigentibus faciunt. Hoc eodem opio sumpto, P. Licinium prætorium uirum in Hispania tædio uitæ interemptum legi.

De coriandro.

COriandrum Aegyptium ut præcipuum habetur, inter syluestria nõ inuenitur. Tritum ac potui datum, magnã habet uim ad refrigerandos ardores. Non est edendum simplex propter innatã malitiam, sed uel

Digitized by Google

cum melle, uel cum uua passa, uel nostro more, quod suauius est, ac salubrius, aceto præparatum, ac saccaro inuolutum. Hoc in tertia mensa cõmodius utemur ad reprimendos uapores caput petentes, stiptica illa, in quæ plurimum ualet. Rem miram tradit Xenocrates, si uera est, menstrua contineri uno die, si unum granum tritum biberit fœmina, biduo si duo, et totidẽ diebus, quot grana fuerint. M. Varro coriandro subtrito cum aceto carnem incorruptam æstate seruari putat.

De menta.

MEnta suauissimi odoris herba est, hanc fuisse puellam à Plutone amatam ferunt poetæ, uersamq; in herbam sui nominis à Proserpina, cuius pellex erat. Hinc præterea mentulam dictam, quasi donũ amoris, uel quasi meritam, uel quod mensam grato odore perurrat. Excitat enim hæc herba, propter inflammationem & humiditatem, demortuam Venerem. Hanc ob rem crediderim ueteres exercitus duces, uetuisse militẽ (quem castum uolebant) unde et castra sunt dicta, hac herba uesci. Appetentiã inducit mẽta, & obesos à marcescentia cõseruat, lætum cor reddit, stomachum iuuat, lumbricos interficit. Contra morsum canis rabiosi ualet plurimũ. Scritur mẽta æquinoctio uerno, melius tamẽ surculo uenit q̃ semine, humido minus gaudet, æstate uiret, hyeme flauescit, semel sata diutina ætate durat. Est et menta strũ sylueſtre genus, qd̃ ut utilis ꝓpagatur.

Digitized by Google

De apio.

Seritur & apium eo tempore quo menta. Dictum est apium, quod apex, hoc est caput in Achaia victorum sacri certaminis eo coronaretur, aut quod eius flores apes libenter pascuntur. Aiunt Herculem apio, populo, oleastro in coronis usum. Apij radices in uenena mirifice agunt: et quia amarum est, medicinæ magis q̃ esui cõuenit. Sunt qui hanc herbam ambrosianã uocẽt.

De serpyllo.

Serpyllum à serpendo dicitur tam apud nos, quàm apud græcos. In mõtibus enim eadem ratione, qua sisymbriũ longe ac late scatet. Satiuum minus serpit. Aduersus serpentes efficax est, capitis dolores decoctũ in aceto, & illitum tempori mire tollit.

De pulegio.

Pulegij duo genera, satiuum & syluestre. Satiuum ad recreandos animos labore defatigatos plurimum ualet, maxime si eius surculi in ampullis uitreis cũ aceto detineantur. Qua de causa corona uatum ex pulegio magis (quod capitis dolores leuet) quã ex rosa fit. Tuetur et capita olfactu contra frigorum æstusq; iniuriam. Neq; eos æstuare qui duos è pulegio surculos impositos auribus in sole habeant legimus. Flos recentis incensus, pulices odore necat. Syluestri pulegij eadem uis, quod quidem origano psimile habetur.

Digitized by Google

De cardis.

CArdos præcipuos habet Carthago magna, Cordubaq;. Veniunt cardi duobus modis, autumno planta, semine autem nonas Martias, stercorari in locis frigidis amant. Condiuntur ad usum cardi ex aceto & melle diluto, laseris addita radice & cumini, nequis dies sine cardo sit. Sunt et cardorum sylvestriũ duo genera, unum fructicosius altero, quod imo caule crassius est. Vtriq; folia pauca & spinosa, atq; asperis acuminibus, florem purpureum et cito canescentem facientia. Illud satiuum esui datur. Hoc propter subausteram mordacitatem stomachum iacentem, si non auidius sumatur, erigit & componit. Eius radix ex aqua cocta, cupiditatem bibendi potoribus subministrat. Matrici utilissimus hic est cibus. hinc est quod adeo à fœminis appetuntur cardi.

De saluia.

SAluia calida et sicca, in multis cõdimentis utimur, nec mirum, cum herba salutaris sit. Nam et contra paralysim ualet, & dentibus illita prodest, et serpentũ uenenosos morsus sedat.

De ocimo.

QVod græci ὤκιμον, nos quoq; prima longa ocimum dicemus, id est, meo iudicio, quod uulgo ba

Digitized by Google

filicon uocant. uere seritur, æstate plantatur, quia melius surculo crescit, inferius primo, deinde superius floret (ut ait Theophrastus) & diu in flore durat. Chrysippus medicus ocimum uicio dedit, quod obsit stomacho, quod oculos hebetet, quod insaniam facit, qđ iecori obstipat, et ideo capram hoc genus herbæ nunquam cõtingere. Præterea si tritum lapide contegatur, scorpiones gigni. Commanducatum & in sole positum uermes creare, pediculos nutrire. Aphris quoq; putãt hoc esse persuasum, si quis eo die, quo ocimum sumpserit à scorpione feriatur, nullo modo posse saluari. Verum hæc omnia usu falsa deprehenduntur. cum & ocimũ capræ edãt, nec mens olfacientiũ hominũ immutetur, & scorpionũ terrestriũ marinorumq; ictibus, addito uini aceti q; exæquo, medetur. Vsu quoq; compertum est deficientibus ex aceto odoratum salubre esse. Affirmat Gal. scorpionem odore ocimi mire delectari, & ob hãc rem ad eius caulem libenter accedere. Mediocriter tamen sumendũ est propter eius uim nimiam, quæ ex caliditate puenit.

De ruta.

HYemem odit ruta, apricis ac siccis gaudet locis, cinericia terra uult nutriri. Amicitia ei est cum ficu, adeo ut nusquam lætior proueniat, quàm sub hac arbore. Seritur surculo melius in perforatam fabã, ocimo difficilius arescit. Durata runcatur non sine difficultate. Vlcera enim pruritiua, ut urtica manibus in-

Digitized by Google

dit. Condiuntur eius folia seruanturq; ad usum fasciculis quibusdam. Rutam ualde hominibus salutarem testãtur tot antidota medicorum, huius herbæ nomen extollentium, è quibus illud Dioscoridis præclarum, quod stomachum excitat, concoctionem iuuat, aluum mollit, biles extenuat, uicia pectoris, lateris, iecoris ac renum mitigat. De Mithridatico illo præclaro, quod cũ ruta fit, satis superius dictũ est. Rutæ duo genera, satiuæ et agrestis, hac sumpta in cibum mustela contra serpentem, cũ quo dimicatura est, se armat.

De eruca.

ERuca calida est & sicca, & ob eam rem dicta quasi uruca, ignea enim uis est, & crebro in cibum sumpta uenerem mirum in modum excitat. Nascitur eruca facillime æstate & hyeme, præcipue autẽ frigoris contemptrix est. Lactucæ crudæ esui datæ ad tẽperamentum frigiditatis additur. Sunt qui scribãt erucam calidam quidem esse, nõ tamen nimium ignitæ uirtutis. Radix eius in aqua decocta extrahit ossa, quæ fracta sunt: semen è uino potum, in scorpionum uenena ualet plurimũ. In condiendis obsonijs tanta est huius herbæ suauitas, ut eam græci εὐζωμον appellauerint.

De nasturtio.

NAsturtium nomen accepit à narium tormento, inde quoq; uigoris significatio deprehenditur,

Digitized by Google

In Arabia miræ amplitudinis gigni dicitur. Hoc ut peculiari cibo Perſæ illi utebantur, (ut ait Xenophon) q ſub Cyro militarunt. Naſturtij uis ignea eſt, uſum tamẽ uenereum uidetur inhibere. Nimius eius uſus ut erucæ nocet, moderatus prodeſt. Nam & animum exacuit, et aluum purgat ac bilem detrahit. Valet item ad plurimos medicinarum uſus.

De thymbra.

THymbra Plinio teſte, apud nos ſatureia dicitur, herba eſt aromatica, & grauiter ſpirans, quod et Virgilius carmine explicat, Et grauiter ſpirãtis copia thymbræ. Seritur hæc herba, origano æmula, menſe Ianuario. Satureia uriam mouet, & ex uino pota lethargicos in morte dormiẽtes excitat. Cõtra animalia quoque, quæ aculeis ſæuiunt non inutiliter adhibetur. Venerem facit hæc herba, unde bene à ſaturitate, in qua libido ineſt, nomen accepit.

De nepeta.

NEpetam græci, calmiten noſtri uulgo dici affirmant, magnæ uirtutis eſt, ac uehemens in calore. Vnde etiam nobiliſſimis antidotis meruit aſſcribi. Stomacho enim ac præcordijs utilis habetur, pituitas capitis thoracisq; ſoluit ac purgat. Iecori medetur, duriticm lienis reſoluit, calculum pellit, urinã ciet. Tam ſimplex quã cum alijs herbis, ad hæc quæ diximus facientibus, tuſa, cribrata, pinſita, multum prodeſt.

Digitized by Google

De anetho.

SEritur anethum non minus coquorum quàm medicorum gratia. Huic calida uis ineſſe traditur, nec omnino auſtera. Inſe enim habet aliquam molliendi poteſtatem: & ſi græcis autoribus credimus, ita nutrit, ut athletarum cibum ſine anetho ludorũ magiſtri eſſe nullo modo paterentur. Aegrotantibus prodeſt cum oleo tepefactum, ac cerebro infuſum. Creditur etiam dare illis aliquas ex febre inducias. Dolores capitis mitigat, neruorum tenſuras relaxat, non dormientes ad ſpem quietis inuitat. Coctum in aqua, cyathis tribus ac potui datum, ſtomachi querelas miro mõ releuat. Ructus præterea mouet, quia concoctionem adiuuat. Tormina ſedat, aluum ſiſtit, ſemen eius feruefactum & admotum naribus ſingultum ſedat.

De thymo.

THymus herba dulciſſima eſt, apibus (ut ait Maro) amiciſſima, ut

Nerine Galathea thymo mihi dulcior hyblæ.

Sumptum hoc nomen à redolentia uidetur. Florem epi thymum hæc herba generat, qui collectus in umbra ſiccatur. Sunt autem eius duo genera, candidum radice ignoſa, in collibus naſcens, quod etiam præfertur. Alterum nigrius floriſq; nigri, utrũq; cibo & medicamẽto cõuenit. Eſt calidæ ſimul auſteræq; uirtutis. Thymus ſumptus in cibum, caliginem diſcutit, lumbricos interi-

Digitized by Google

mit, urinam impellit, menstrua fœminis prouocat, partus emortuos extrahit. Tritus cum melle & in cibo datus, pituitas soluit. Mixtus polentæ et in uino maceratus coxẽdicíq; feruẽs suppositus ischiadicis salutaris ẽ

De origano.

SVnt qui græce origanum dictum putent, quod uinum coloret, uerum si sic esset, origenum pronunciari deberet. Facta est in nomine huius herbæ magna mutatio, cum ex eradiũ & enstẽn græci uocauerint. Efficax est origanũ in medicina magis quàm in cibo. Nec minus satiuum quã syluestre. Tritum ex uino albo ac potui sumptum, scorpionum ac arachneorum uenenis resistit, cruditates discutit, morsus stomachi ex aqua calida datum lenit.

De cerefolio.

CErefolio ignea uis & acerrima inest, tritum & hausti cũ uino lateris dolores mitigat, ex aqua mulsa pituitam resoluit. Ex aceto lumbricos et tineas perimit, urinam ciet, menstrua pellit. Tritum cum cera et axungia parotidas soluit. Est enim parotida morbus similis glandulis, quæ circa aurem nasci solent, unde & parotida dicitur, quod iuxta aurem, quam græci οὖς uocant, nascatur.

De amaraco.

Digitized by Google

Quod Aegyptus & Syria sampsuchũ appellauere, Diocles & sicula gẽs amaracũ uocauit. Narratur in fabulis hunc fuisse puerum regium: qui dũ pretiosa ferret unguenta, casuq; prolapsus, fracto uase, uehementi illo ac suauissimo odore afflaretur, in odoriferam herbam conuersus est. Hanc Dioscorides dicit à Romanis Persam appellari: scritur utroq; mõ, semine & surculo, sed hæc uiuacior & odore melior. Calidus est amaracus et siccus, narium meatus aperit, humores glutinosos à capite deijcit. Tritus ex aceto ac ictui scorpionis superpositus ægroto medetur.

De enula.

Enulæ calida uis & sicca est. Radice eius in quibusdã pulmentis utimur, hyeme præsertim, quæ salubrior habetur: Cor enim mirifice iuuat, pulmonem à malis humoribus defendit, ischiadicis & articulorũ dolore laborantibus, ac ægritudinibus à frigiditate natis ꝓdest. Eius succus potus fugare lumbricos putatur, et uenenatorum morsus abigere. A ieiuno sumpta dentes confirmat.

De fisymbrio.

Sunt qui sisymbrium thymbræum appellẽt. Surgit hæc herba pedali altitudine. Quod in irriguis locis nascitur, simile nasturtio est, satiuũ & syluestre reperitur. Vtrunq; aduersus aculeata animalia, ut cabro

nes, uespas, et similia, efficax est, capitis dolores sedat, uomitus, singultus, ac tormina reprimit. Stomachi dissolutiones cohibet, siue in cibo sumptum, siue in succo potum.

De marrubio.

MArrubium est, quod græci propter amaritudinem ita uocant, à quibus & inter primas herbas connumeratur, cuius semina foliáq; trita cõtra serpentes prosunt. Pectoris & lateris dolores, tußimúe sedant. Castor marrubij duo genera tradit, nigrum, qđ magis probat, & candidum. Ex utroq; minutatim concisso, et farina subacto, fiunt offellæ, qbus ex oleo in patella frictis in prima mensa ad salubritatem uescimur, lumbricos fugare creduntur, & ob hanc rem pueris apponi solent.

De abrotano.

ABrotanum iucũdi odoris ac grauis herba est, dicunt hoc nomẽ ab Abrotonio fœmina in herbam conuersa sumptum. Flos eius auret coloris est, spõte prouenit, & in cacumine suo seipsum propagat. Seritur autem semine melius quàm radice aut surculo. Et semine non sine negotio plantaria transferuntur. Læditur abrotanum nimio sole. Verum ubi ex temperie conualuit, uitium ritu fruticat.

De hyssopo.

Digitized by Google

Opaca & humida loca amat hyssopus. Sunt qui et hyssopum neutro genere pronunciant. Haeret et saxis radice, ac caule. Gustatu feruens est. In oleo contritum phthiriasi, hoc est morbo pediculari resistit, et capitis pruriginem tollit. Optimum est cilicium è tauro mâte, deinde pamphylium. Sumptum cum fico, farina, melle, sale, & cumino, pectus & stomachum iuuat, simplex omnino contrarium est.

De petroselino.

Quod graeci petroselinon, nos petrapium possumus appellare. Hoc & Columella holus atrum uocat, sunt tamen et qui dicant holus atrum idē esse qđ hyposelinon. Ad macerias seri gaudet: umbra enim fouetur. Si non radicitus euellitur æuo durat, et caules ad usum obsoniorum submini strat. Macedonicum à gusta, suauitate & odore aromatico mirifice laudatur. Nam improbatur etiam Alexandrinum, et Smyrnæum. Aduersatur hæc herba scorpionibus, poto semine torminibus intraneis medetur. Idem semen decoctum, et mulso potum difficultates urinæ tollit. Radix eius in uino cocta, calculos pellit, lumborum ac lateris dolores, canis rabiosi morsibus pota & illita medetur. Est et aliud genus quod orthoselinon uocatur, hoc surgit recto frutice, semen habet cumino simile, menstruis & urinæ efficax. Addidere quidam oposelinon, differens ab aliis generibus breuitate, caule satiuo, & radicis colore cruffo,

Digitized by Google

eiusdem tamen uirtutis est, cuius et primum illud genus. Nam & scorpionum ictibus, & morsui canis semẽ huius, quod et holus atrum licet appellare, ex uino datũ occurrit. In mulso decoctum ac potui datum, difficultatibus urinæ medetur. Tormina uentris, & cæteras intestinorum querelas eodem modo sanat. Radix in uino cocta calculo lateris ac lumborũ doloribus eadem potione succurrit. Succus algenti propinatus, exoptatum calorem per membra diffundit.

De absynthio.

ABsynthium siccæ ac calidæ uirtutis est, ob amaritudinem eius, sumptum in cibum ualetudinis causa, & stomachum ualentiorẽ facit, et hepatis fibras aperit. Febres quoq; longas utpote quartanas minuit. Est & absynthium Romanum, qd magis esui accõmodatũ crediderim. Ex hoc enim conditũ facit Apitius.

PLATINAE DE HONESTA VOLVPTATE LIBER IIII.

SCribere quædã prius necesse fuit, ne cũ de obsonijs loqueremur, earundem uim et naturam explicare lõgum, & à re ipsa fortasse alienum uideretur. Dicendũ erit deinceps de his herbis et holeri-

Digitized by Google

bus, quibus uel cum supradictis, uel seorsum conditis in prima mensa, si fructus absint uescimur. Neq; enim cõsilium esset, post cerasa, pruna, ac cætera poma ad quæ appetentia ferimur. Lactucas intubum ac reliquã holerum herbarumúe conditiuam esse. Facillime enim ob frigiditatem et humiditatem tot simul diuersarum rerum ingestarum omnis concoctio tolleretur, quo nihil potest esse homini pnicioſius. Si ergo poma abfuerint, non iniucundum erit, æstate tamen magis quàm hyeme: et cœna magis q̃ prandio, lactucas hoc modo edere.

De lactucis conditis.

LActucam à lactis, id est humoris abũdantia, uel quod lacte nutriẽtes fœminas implet dictam putat Apuleius. Huius holeris plura sunt genera. Verũ an te omnia lacticaulis, seßilis & crißpa laudantur. Serun tur toto anno lætis & irriguis stercoratisq; locis, legitimum tamen est à bruma semen iacere. Plantam fauonio transferre, aut semen fauonio, plantam æquinoctio uerno. Albæ in primis hyemem tolerant. Est quidẽ natura omnibus refrigeratrix: frigidæ enim & humidæ habentur, & ob hanc rem æstate abstomacho fastidium auferunt, cibiq; appetentiam inducunt. Ferunt D. Augustum in ægritudine usu lactucæ conseruatum. Nec mirum, cum et concoctionem adiuuent, & meliorẽ quã cætera holera sanguinem generẽt. Coctæ & crudæ edũtur. Lactucas crudas si lotione non indigebunt, sic con-

Digitized by Google

lies. (Sunt enim salubriores quàm quæ aqua lauãtur) in patinam impones, salem contritum insperges, olei parum, plusculum aceti infundes, ac statim deuorabis. Sũt qui huic condito parum mentæ & petroselini addãt, ne omnino insipidum uideatur, neue nimia lactucæ frigiditas stomacho noceat. Coctas expressa aqua in patinam indes, sale, oleo & aceto cõditas conuiuis appones. Sũt qui huic inspergant modicum cinnami uel piperis bene triti & cribrati. Somnũ hic cibus inducit, tussim ex cãlido humore generatam, mitigat: urinam ciet, uenerem retardat, aluum mouet. Eius tamen frequens usus, maxime uero recentiũ, oculorum aciem hebetat. Est & aliud genus lactucæ, quam caprinã uocãt, hac tunsa et in mare deiecta, pisces qui sunt in proximo statim necantur, idem faciunt & fluuiales. Serraliam lactucam, & eam quidem agrestem qui appellauere, á serra, quam in dorso habet, dictam putarunt. Hæc fortassis endiuia est.

Conditura endiuiæ.

ENdiuiam ego inter lactucas cõnumerauerim, quis de hoc nomine nulla apud ueteres mentio fiat, satiua extat & agrestis, et utraq; salubris. Amarior syluestris, iucundior satiua, & ea maxime, quæ caule surgit crispo. Conditur et hæc eodem modo quo lactuca, tam cruda quã elixa. Endiuia in cibum sumpta, æstuanti præcordia refrigerat, hepatis fibras & uenarum meatus aperit. Habet hoc peculiare endiuia quod æstu

antia refrigerat, & algentia calefacit. Trita haec herba cum propria radice crabronum ac scorpionum et reliquorum animalium quae aculeo nocent, ictui imposita, laboranti subuenit. Eiusdem quoq; succus potui datus in eiusmodi uenena agit.

Conditura buglossi.

Quam Graeci buglossum uocant, nos, quod idem sonat, linguam bubulam ab asperitate appellabimus. Calida est buglossus & humida, tam satiua quàm syluestris: Sumpta in cibum quouis modo, sanguinẽ purgat, hilaritatem inducit, cardiacum pellendo. Cocta ex aqua & melle, ulceribus oris, tussi et raucedini auxiliũ praestat. In melancholiã agit optimi sanguinis copia. Cõditur & cruda et elixa. Crudam bene lotã atq; expressam, reticulo ad id apte facto, cum nepeta, menta, et petroselino in patinam indes. Salem & oleum insparges, inuoluesq; quoad oleũ imbibat, et remollescat eius asperitas. Aceto postremo infundes, ac conuiuis statim appones. Elixa conditur ut lactuca.

Conditum pantodapum.

Fit item conditum pantodapum ex lactuca, buglosso, mẽta, nepeta, fœniculo, petroselino, sisymbrio, origano, cerefolio, cicerbita, quam teraxicon, lãcedo, quam arnoglossam medici uocant, morella, fœniculi flore, ac plerisq; alijs odoriferis herbis, bene lotis, expressisq; patinam amplam requirunt, sale multo inspergi,

Digitized by Google

atq; oleo inungi debent, aceto deinde superfuso. ubi paululum resederit earũ syluatica duricies, comedenda, ac bene dentibus conterenda sunt. Hoc conditum pluscũlũ olei et minus aceti requirit. Hyeme magis quàm æstate conuenit, quia plus concoctionis, quæ hyeme ualida est, requirit.

Conditura portulacæ.

Sit bene lota portulaca, secretaq; à præduro caule in patinam reposita, cum cepa minutatim cõcisa, sale, oleo, aceto condiatur. Sunt qui ad comprimẽdam frigiditatem portulacæ, piper tritum, ac cinnamomum inspergant. Portulaca enim (quam poplim licet appellare) frigida est et humida, & ob hanc rem non multũ nutrire existimatur. Nimios tamen stomachi, renũ ac ueficæ, ardores extinguere putatur. Plurimus eius usus oculos hebetat, uenerem inhibet, veneriscq; somnia. Mãducata item cum polenta, intestinorum uomitiones sistit, aluum refrigerat, laborãtes podagra calida sanat. Eius radix suspensa filo, gestata ad collum, uuæ morbũ expellit. Quod accidisse prætorio uiro scribit Plinius. Recẽs postremo masticata, stuporem dentiũ ex esu acerborum fructuum contractum diminuit ac tollit.

Rosmarini conditura.

Qui lautius ac salubrius esse consueuerint, è floribus rosmarini condituram faciunt. Huius fruti-

Digitized by Google

eis duo sunt genera, alterum sterile, satiuum alterū, & cui caulis flos ac semen resinaceum inest. Folia odorem thuris præ se ferunt. Eius radix uiridis adhuc, uulneribus imposita corpora sanat. Succus fruticis & radicis regium morbum pellit. Oculorum aciem exacuit. Semē ad pellenda pectoris uitia potui datur. Flores eius mane collecti ac illoti omnino, ne uim amittant, cū sale bene trito, oleo & aceto conditi ad uoluptatem et salubritatem faciunt. Nam & stomachum concalefaciunt, & rheumatismos tollunt, et spasmaticis prosunt.

De conditura maluæ.

Mirabuntur fortasse qui naturam maluæ ignorant, me hāc herbam inter edulia posuisse. Sed desinant mirari, et quantis laudibus extollenda sit, animaduertant. Maluæ duo genera, satiua, et syluestris, et utraq; laudāda, quæ althæa dicitur, quod alte surgat, amplitudine folij discernantur. Satiua minor. Hāc Græci à molliendo uentre, μαλάχην uocauere. Omne solum in quo seritur malua, pingue scit. Valet hæc herba contra omnes aculeatos ictus, præcipue uero scorpionum, uesparum, apum, muris aranei. Quin & trita cum oleo cutiq; extensa, hominem ab iniuria talium bestiolārū defendit. Cruda illita uulneri aculeos omnes extrahit. Ferūt hominem omnibus morbis cariturum, si qualibet die ex succo maluæ aliquid sorbeat. Valet itē hic succus (quanquā stomacho aliquantulum inutilis) cōtra

Digitized by Google

bilem atram, et eam maxime quæ iam ad insaniam ducit. Elixatur tenellæ maluæ caulis, ablata cyma & in patinam more asparagi positus cum sale, oleo & aceto comeditur. Condiuntur & eodem modo flores. Nec inutilis hoc genus cõdituræ habetur, cũ & calculosis, et inflationi, & torminibus, et sacris ignibus medetur.

De conditura intubi.

INtuba impatientiora frigoris habẽtur, caule, foliis ac radice optima ad restaurandum fastiditum palatum sunt. est & erraticum, quod ægyptij cichorium, nostri ambugiã uocant, syluestre hoc quidem habetur. Vere caules, æstate folia, hyeme radices bene lotas & excauatas propter duritiem et amaritudinem, cum sale, oleo & aceto salubriter edimus. Nam & stomachũ cõcalefactum et dissolutum astringunt ac refrigerant, aluum sistunt, dysentericis prosunt. Coctum intubum uenerem soluit, iecinori, renibus ac stomacho prodest, maxime autem si cum aceto, cum passulis decocto comederis, aut aliquid defruti patinæ indideris, cinnamiq; triti quãtumuis modicum insperseris. Cichorium quidam ob singularem salubritatem chreston appellarunt. Quidam uero pancration, quod omnia bona complectatur. Huius usus & ueficam adiuuat, et genituram efluẽtem morbo ualetudinis sistit, & uenenis ac peste laborantibus prodest. Ad hepar tamen refrigerandũ ante omnia natum uidetur. Eius flores nequaquam à caule degene-

Digitized by Google

rantes, eodem modo condiantur quo & supradicti. Sic qui & iutybus, ut Cornelius Celsus, masculino genere pronuncient.

De conditura saxifragiae.

Appellatam saxifragiam Apuleius asserit, qd lapillos in uesica frangat atq; cominuat. Eius radix petroselino assimilis est: quae ablata, lota atq; in frusta cocisa, cu sale, oleo & aceto comesa, ob eius caliditatem et siccitatem lapidem (ut diximus) frangit. Renes & uesicam purgat, coquitur tarde propter siccitatem, quae concoctioni contraria est, quam contra humidum & calidum adiuuat.

De conditura pimpinellae.

Pimpinellae, quae & bibnella graece dicitur, uis calida & sicca inest. Ob hanc rem tarde concoquitur, uoluptatem edentibus affert. Collecta ac lota in patinam ac suomet caule: si tenera est, reponi debet, sale, oleo & aceto condiri, si praedura fuerit, folia tantum sumantur. Aperit hic cibus iecinoris fibras, urinam prouocat, ac lapides ut saxifragia, non tamen adeo cominuit.

De conditura acetosae.

Acetosa ab acore nomen trahens, in quatuor genera diuiditur, duobus in cibis non uescimur, lapacio scilicet et rumice. Alia duo in condituram uenis-

Digitized by Google

unt,quorum alterum,quod ocylapacium uocari poteſt, arenoſa & lapidoſa amat loca. Folia habet acutiora, & ſimilitudinem unguis ex pollice imitantia,creſcendo in ſole ac caule in folia quaſdã fibras ducit.Hæc herba,mea uernacula,ſalina(quod ſalis imitetur ſaporem) uocatur. alterum qd hypolapacium dicitur,in fœcundioribus oritur locis,ſimilitudinem hoc habet cum tripholio:Hæc uulgo acetoſella dicitur. Habent hæc duo genera acetoſæ frigiditatem et auſteritatem in ſe,humores generant nequaquã improbandos.Faſtidium tollũt, appetentiã inducunt,ſitim extinguunt,uim cordis corroborant, aluum fluentem ſiſtunt,choleram reprimunt. Pota earum decoctio,ſcabiem & pruritũ extinguit.Sũt qui acetoſam illotam etiam ſtatim prima menſa cum pane ſine ullo condimento comedant,quod ego perſæpe facio Eminæ noſtri conſilio. Addunt quidam acetum,nõnulli oleum.quouis modo comederis ſalubris eſt,æſtate præſertim et peſtilenti cælo. Hac herba medici in multis pharmacijs,præcipue uero in potionibus utũtur.

De aſparago condito.

ASparagi duo genera,hortenſe et agreſte.Inculcum gratius eſt, quod alij corrudam,alij libycon appellant.Aſparagum dictum quod in locis aſperis naſcatur aſſerit Varro. Sunt qui dicãt lingua chaldæa caudem aſparagum uocari. Hæc enim herba ſemper in caulem creſcit.Elixi aſparagi in patinam extenduntur,

Digitized by Google

ſal oleum & acetum infertur. Sunt qui eos aromatibus conſpergant. In prima menſa comeſti inflationes ſtomachi diſcutiunt, oculis diluciditatẽ afferunt, aluum leniter molliunt, pectoris & ſpinæ doloribus, inteſtinorũq; uicijs proſunt. Sunt qui eos addito uino coquant, quod eo modo efficaciores ſint. Eius uſus ſi minus fuerit non parum interdum nocet, cum urinam citam emittat, ueſicamq; (quod pernicioſum eſt) exulcerat. Radix aſparagi trita et in uino albo pota, calculos fugat. Quidam uero ſuccum eius ex uino datum, contra uenena utilem credidere.

De conditura lupulorum.

LVpuli, quorũ uis calida eſt et humida, in ſepibus ac macerijs naſcuntur, quos ego, aut à calore lupino, aut ab aſperitate ſic appellatos puto. Aſperrimi enim ſunt, & colorem lupi, caule et foliis imitãtur. Coquuntur hi & cõdiuntur eo modo quo et aſparagi. Frigi quoq; in oleo & liquamine non incommode poſſunt, ſed ſalubres ſunt elixi, & ſi parum nutriunt, ſanguinẽ tamen purgant, hepatis fibras aperiunt, urinã cient, bonum et uiuidum colorem inducunt.

De conditura capparis.

CApparis ſiccis in locis ſeritur, area circũquaq; effoſſa, ſtructis undiq; aut natura ripis, aut artificio lapidum, ne luxuriari permittatur. Frutice ſurgit firmiore, unde unà cũ ſemine caulis plerunq; decer-

Digitized by Google

pitur. Eius genera et maxime peregrina (ut ait Plinius) fugienda sunt. Nam & arabicum pestilens est & apulum uomitus facit, stomachum & aluum uiolenter mouet. Verum nunc (ut mihi uidetur) mutata natura est. In precio enim peregrinus est, & maxime Aegyptiacus, nec improbatur apulus. Capparis fruticem cynosbaton quidã, nosbatũ alij, nõnulli opheostaphylen uocarũt. Siccam et calidam naturam præ se fert. Neq; paralysi periclitari eos ferunt, qui cappari quotidie utuntur, nõ lienis doloribus, non hepate, cũ fibras uitalium & præcordiorũ aperiat, humoresq; glutinosos ac melancholicos in primis à splene abigat, urinam ciat, lumbricos interficiat, uenerem excitet, ac contra uenenum tyriacæ uim obtineat. Cõditur autem hoc modo: Indes in cacabum aquæ non feruentis, sed apprime calidæ, ubi tam diu sines, donec abundantem salsedinem dimiserit. Trãsferto inde in aquam recentem, inq; eam tamdiu finito, quoad refrigescat. Inde postremo auferens expressum in patinã repones, infundesq; oleum & acetum nõ multum. Sunt qui mentam huic edulio addãt, nec incõgrue id quidem, cum et ad uoluptatem & ualetudinẽ faciat.

De cariota & pastinaca.

PAstinacæ, cuius uis omnis in radice & semine est, duo sunt genera, & quod sponte uenit, et quod seritur. primo uere uel autumno solo quàm altissime refosso. Arnicula utilis esse incipit, bruma utilior, grati-

Digitized by Google

er autūno. Paſtinacam albam eſſe, cariotam uero rubeam, uel ſubnigram aſſerunt medici. Hæc melior in horto, ac maxime in uiterbiano ſolo, illa felicior ſyluęſtri terra naſcitur. Ambæ ſunt difficilis concoctionis, pauci & groſſi alimenti. Bis elixāda eſt paſtinaca, prima decoctio abijcitur, ſecunda cū lactuca incoqtur. Inde in patinam trāſlata cum ſale, aceto, coriandro, pipere condita, eſui percommode datur. Nam & tuſſim et pleuretim, & hydropiſim ſedat, ac uenerē excitat. Frigi etiam excauata poſt primam cōcoctionem, in oleo et liquamine farina inuoluta ſolet. Conditur & cariota eo modo, quo et paſtinaca, ſed ſuauior habetur, quæ ſub calido cinere & carbonibus coquitur. Subtracta ubi paululum refrixerit, depilāda eſt & omnino abſtergendus cinis: teſſelatim concidenda, in patinamq; transferenda, addendum ſal, irrorandum oleum atq; acetum, ex defruto uel ſapa nonnihil addendum, inſpergendo aromata dulcia. Hoc nihil eſui ſuauius. Duabus in rebus homini prodeſt. Nam & bilem reprimit, et urinam ciet. In reliquis uero ut hepati, ſtomacho ac ſpleni aduerſatur.

De conditura ceparum.

Coquitur & cepa ſub cinere & carbonibus tamdiu, donec omne crudū exhalauerit, ubi refrixerit minutatim cōciſa patinæ inditur, ſale, oleo, defruto, uel ſapa inuoluitur. Sunt qui & cepe, piper, aut cinnamum inſpergant.

Digitized by Google

De conditura porri.

Elixatur porrum, aut ſub cinere coquitur patinæq; immiſſum ad ſedandam ueterem tuſim, cũ modico ſale, ac pluſculo melle, in prima menſa comeditur. Condiuntur & hæc quæ antea commemorauimus alijs modis, de quibus ubi ordo menſarum requiret, dicetur.

Patina ex capitibus & intraneis caponum & gallinarum.

Gallinarum atq; auium iecuſcula, pulmones, pedes, capita & colla, bene lauabis. Lota & elixa, in patinam ſine iure transferes. Indes acetum, mentam, petroſelinon, inſpergesq; piper aut cinnamum, ac ſtatim conuiuis appones.

Patina de linguis aut lucanicis.

Coquantur in aqua linguæ ſalitæ, coctas teſſellatim concides, ac in patinam indes, addesq; de petroſelino, mẽta, ſaluia, et aromatibus quantum ſat erit, ultimo infundatur acetum. Idem fiet de lucanicis maioribus, hyeme tamen magis quàm æſtate. plus enim concoctionis, quæ melior hyeme quã æſtate fit, huiuſcemodi cibus requirit.

De carnium differentia, & quo tempore quæq; coquenda edendaue.

Digitized by Google

SEd iam tempus est transire ad mensam, quã ego sẽ cũdam, et potiorem appello. Ibi enim de carnibus agitur, quæ melius ac salubrius quàm quoduis aliud edulium nutriunt. Verum cum uaria sint animantia tã terrestria quàm uolatilia quæ hominem nutriunt, uarias quoq; inesse qualitates necesse est. Nec in sexum minus et ætatem & partes eorum quã in specie differentia cadit. Meliores siquidem gallinæ quàm galli. Rursum si necessitas cogit capræ quàm hirci castrati: mares quàm fœminæ, iuniores quàm uetuli. Fallit in porcis qui semifires uel anniculi esui meliores habentur: ueruecei quã agni. Enutrita in mõtibus q̃ in planicie, aut paluſtribus locis. Depasta glandem, castaneã, triticum, hordeum, fabã, pannicum, milium, quã uel furfures, uel herbam, ut in porcis ac gallinis gustu deprehendimus. Laudabiliora sunt item quæ media inter macilẽtiam et nimiam obesitatem sunt, quàm quæ aut præpinguia, aut macra nimis habentur. Pinguia enim appetentiam remouẽt, cõcoctionem disturbant, ac stomachum laxant. Hãc obrem ex obesa carne macram, rursum ex macra pinguẽ tutius comedemus. Præterea ut hyeme calidis, ita æstate frigidis uescemur, ut hœdulo, pullastra, acidis ac frigidis æstate, hyeme pipionibus, calidis & siccis autumno, coturnicibus, ficedulis, uere auiculis è nido posita quàm pennas emiserint sublatis, hyeme item turdis ac merulis. Est item in coctura magna differentia. Pinguis caro melior assa quã elixa est. Rursum strigosa uel ma-

era melior elixa, quàm assa, quæ medium tenet quouis modo apte coquetur. Magis etiam nutrit assum, et si difficilius concoquitur quã elixũ, rursum iurulentũ q̃ frictũ. Verũ ne in his diutius q̃ satis est cõmorentur, ad explicandã uim et naturã animaliũ, q̃bus tũ ad necessitatem, tũ adluxũ et lauticiẽ humana consuetudo uescitur trãscamus.

De boue.

Bouem, cuius appellatione taurum ac uaccam & uitulos uoco, magno usui esse mortalibus nemo ẽ qui ambigat: Aratiõe, nectura, lacte, caseo, corio ad calceorum usum. Hinc est quod apud ueteres tam capitalis habebatur qui bouem sine causa, quã qui hominem occi disset. Quosdam etiam apud Romanos in exilium actos legimus, quod bouem tanquam colonum interfecissent. Coluere quoq; Aegyptij peculiariter numinis uice bouem, quẽ Apim uocabant, summum apud illam gentem deum, quod hoc animal ob eius usum & innocentiã honore diuino dignum uideretur. Init fœminã taurus uno ictu, quæ mẽse decimo parit, uel gregi uel usui hominũ. Lactentes adhuc, uitulos appellamus, hos lanij ad cultrum emunt. Occiduntur & boues nonnunq̃ ac uaccæ, hæ dum sterilescunt, illi dum aratrum et plaustrum renuunt. Caro bubula frigidæ ac siccæ naturæ est, difficil lime & coqtur, et cõcoqtur, crassũ turbidũ ac melãcholicũ præstat alimentũ. Ad quartanas, scabiẽ, & lepra, hominem impellit. At uitulina tutius comeditur tempe-

Digitized by Google

rati enim alimenti ferè existit. Hanc itaq; non iniuria, mense nobilium crebro repetunt.

De oue, agno, & ueruece.

OVis, agno, ueruece, lana, pelle, lacte, caseo, stercore, hominibus usui est. Ariete, ut marito, ad propagandum genus utitur. Qui quo senior est, eo melior ad ineundas oues habetur. Agnas fastidit, uetulas sectatur. Fert uentrem ouis quinos menses, mares deinde uel fœmellas parit. Fœmellas, in spē gregis, si uolet, retinet pastor. Ex maribus arietem gregis maritum deligat, reliquos dum adhuc lactent lanijs uendat. Quos in numerum ueruecum referri uolunt, eosdem non minores quinq; mensium castrare oportet. Horum caro salubris est, & agnina melior. Calida enim et humida habetur ad temperamentum tendens, illa uero plus humiditatis quàm caliditatis habet. Quem arietem dentibus ne attingas: non modo enim eius caro non prodest, uerumetiam uehementer obest.

De capra & hœdo.

CApra, hœdo, lacte quã salubri, caseo, pelle in cestrorum usum hominem iuuat. Vnde & hyemẽ continuare sub pellibus, maiores dicebantur. His etiam nautæ utebantur: uillis enim aquam pluuiam reijciunt. Cinypheæ capellæ olim in pretio erant, quia maiores mense quinto pariunt. In quibusdam lactis magna huber-

Digitized by Google

tas. Ex his hœdi lactentes esui sunt optimi. Capellas cũ ribus spirare non naribus, nec unquam febre carere Archelaus autor est. Ideoq; fortassis anima his quàm ouibus ardentior. Hanc etiam ob rem in concubitus calidiores traduntur. Noctu etiam non minus quã die cernere creduntur. Dependet omnium mento uillus, quem aruncum uocant. Hoc si quis unam ex grege trahat, cæteræ stupentes intuentur. Morsus earum arbori exitialis, oliuam lãbendo sterilem quoq; faciunt, eaq; ex causa Mineruæ immolantur. Capellæ atq; hirci fœtidi carnem ne degustato. Hœdinam qua nulla inter domestica animalia potior habetur edito. Parum enim recrementi in se habet, facillime cõcoquitur, bene alit, sanguinem bonum generat, calido & frigido contemperatum. Hic ciibus conuenit laute uiuentibus, ut Augusto & Phosphoro, Lucretio non item, qui Pythagoreorum pietatẽ laudat, et rem rusticam sectatur.

De ceruo.

CEruus quem ἀπὸ τοῦ κεράτων dictum putant, latratus ac morsus canum perhorrescens ad hominem confugit. Minus item fugiunt humana uestigia ꝙ ferina. Conceptus fœmellarum est post arcturi sidus. Octonis mensibus partum ferunt. Gemellos interdum edunt. Simplex nimirum animal est, ac rerum omnium miraculo stupens: sagittas enim & arcum uenantis cũ admiratiõe intuentur. Transnatant flumina quantum-

Digitized by Google

uis lata ac maria cerui gregatim, capita clunibus præcedentium imponentes, iuicemq; reddentes donec olfactu terrã, quã nusq; uidẽt adiere. Soli mares cornua habent, quibus usq; ad annos sex singulos ramos adijciũt. Mutatur aliquando his color in candidum, qualem fuisse Q. Sertorij ceruam tradunt, quã esse fatidicam Hispaniæ gentibus imperator nobilißimus persuaserat: habent hæc animalia cum serpentibus pugnam, eosq; à cæuernis spiritu narium extrahunt, ac pedibus conterunt. Ideo cerui cornua in abigendis serpentibus singulare remedium habentur. Viuere ceruos post cẽtum annos, ex aliqbus captis, cũ torqbus, & quidem aureis, ac cute propter obesitatem opertis, quos Alexãder Magnus indiderat deprehensum est. Febrium morbos non sentit hoc animal. Hãc ob rem quidã principes omnibus matutinis diebus ex hac carne degustare soliti, longo æuo sebribus caruere. Ceruina uero bubulæ ferè assimilis est. Tarde enim concoquitur, parum alit, ac bilem atrã auget. Esui tamen æstate, præcipue uero mense Augusto q̃ hyeme suauior est. hãc non edat noster Brutus & Celius, ne omnino melãcholia obruantur.

De ursis.

INitio hyemis ursa concipit, nec uulgari quadrupedum more, sed cubãte secum mare, compressiq;. Tri gesimo die parit carnis frustum, unde ungues tãtum p minent, hoc lãbendo paulatim figurat. Hyeme quater-

Digitized by Google

his mensibus latent. Primis diebus his septenis tam grā ui somno premūtur, ut uulneribus uix excitentur. Tūc enim mirum in modum ueterno pigrescunt. Illi adipes medicaminibus sunt apti, contrāq; defluuium capilli tenaces. Post hos dies priorum pedum suctu iuuant. Credit Theophrastus eodem quoq; tempore coctas urforū carnes, si asseruentur, increscere. Inualidissimum urso caput, quod contrà, leoni fortissimum est. Tauros supra cætera animalia infestat. Capitur laqueis & falcibus. Eius caro tarde concoquitur, spleni atq; hepati obest. Multa recrementa generat, appetentiam tollit, ac fastidio edentes afficit.

De damis.

DAma, quam etiam Græci dorcada uocant, capreæ genus est, raro mansueta fieri potest. Cū capreolis ferè in qualitatibus conuenit. Bonum namq; alimentum eius caro uescentibus præstat. Modici recrementi est, sanguinem tamen ad atram bilem quoquo modo tendendum efficit.

De leporibus & cuniculis.

QVi leporem à leuitate pedum sumpsisse nomē dixerunt, falluntur (ut ait Varro) quod antiquum sit uocabulum & græcum: leporum duo sunt genera, maius et minus. Maius id est quod in alpibus, in collibus, in planicie sub dio uiuit, quodq; uoluptatem uenan-

Digitized by Google

di hominibus præstat. Minus quod sub terra in cuniculis, unde nomen accepit uitam magna ex parte ducit. Hoc capi, nisi superne eiectum, non potest. Alpini leporibus & quidem magnis, pro cibatu hyeme uescuntur. Cuniculis adeo baleares insulae exundauere, ut certū sit balearicos ipsos contra innumeram eorum turbam ab Augusto militare auxilium petijsse. Cuniculi caro melius ac facilius alit quàm leporina, quae quidem frigidae ac siccae naturae est, et ob eam rem bilem atram facit.

De hystrice & ericio.

IN India & Aphrica hystrix peculiariter generatur, Ericio (uel ut ait Plini.) herinaceo similis, spinis tergus hispidū habet, quas tensa cute plerunq; laxatas uoluntaria iaculatione in ora canum urgentium iacit. Latet ut ursus quatuor hybernis mensibus. Huius caro ut herinaceae licet nō admodum inter esculenta comedatur, stomachum tamē adiuuat, aluum soluit, lepram, ac scabiē diminuit. Salita hydropisim mitigat, mingentes in lecto, quo minus id faciant adiuuat. Sunt qui & taxos & glires coenis addāt, quae animalia in qualitatibus hystrici haud multum dissimilia sunt. De glire hoc annotatum est, non congregari nisi plures in eadem sylua. Et si misceantur alienigenae dimicando aut uincere aut interire. Genitores praeterea suos senecta fessos insigni pietate alūt. Hyberna qete gaudēt. Recōditi enim et hi cubāt. Rursum æstate iuuenescūt. Similis et mustelis qei-

Digitized by Google

PLATINAE DE HONESTA VOLVPTATE LIBER V.

De auibus esculentis.

VIpauones & aues esculentas ad patinas trãstulere, illi quidem nequaquã mihi desipere uisi sunt, cum ex his obsonia fiant cæteris suauiora, & regum ac principum mensis quã humilium, & minimi census hominum magis conuenientia. Caueant igitur plebei et populares, & quibus (ut ait Satyrus) res legi non sufficit, tale aliquid deliguriant, nedum comedant. Lautorum hæc erunt obsonia, & eorum maxime, quos nõ uirtus & industria, sed fortuna atq; hominum temeritas ex infima sorte, utpote è ganeis, è stabulis, è popina, nõ ad diuitias, quod esset ferendum, sed ad summos dignitatis gradus erexere. Hi sunt quorum gratia pauones ac phasiani nati aut capti uidentur. His preciosa uestis, preciosa supellex, & quicquid præclarum natura extulit, debetur. Cepam & allium mecum deuoret Pomponius. Adsit Septimius, & Septumuleius Campanus: Nec extra triclinium pernoctet Cosmicus, hunc sequatur Parthenius & podagrosus Scaurus, Fabium Narniẽsem, Antonium ruffum, & Mecœnatem nõ reijcio, qui paupertatem sponte amplectuntur. Et ne mihi succenseat Cincinnatus, hunc quoq; Demetrius ad cœnam

Digitized by Google

solitariam uocet, quandoquidem ita fortunæ placet, quæ relictis industrijs ignauiæ fauet.

De pauone.

VEniat ante omnes aues ad patinam pauo: et quoniam uiuus gloria delectatur, mortuus quoq; eiusdē fit particeps. Quod gloria capiatur pauo ex hoc deprehendimus: Laudatus enim gemmatas alas ex aduerso sole, quo melius uideatur cum iactatione expandit. Idem annuis uicibus cauda amissa, donec subcrescit pudibundus quærit latebras. Viuit annis quinq; ac uiginti. Colores incipit in trimatu fundere, ab autoribus non glorioſum modo hoc animal traditur, uerum etiam maleuolum. Pauonem primus orator Hortensius occidit in sacerdotij cœna. Saginare eos M. Aufidius Lurco primus instituit, ex eoq; quæstu prouentus suos mirū in modum auxit. Sunt qui uelint pauonis carnem crassi & modici alimenti, ac difficilis concoctionis esse, melancholiamq; augere. Eiusdemq; naturæ struthij caro habetur, quem Aphrica peculiariter nutrit.

De anſere & anate.

ANserem tam syluestrem quàm domesticum cane uigilantiorē esse, testata est Capitolij Gallorum tempore acerrima per M. Manlium è languore excitum defensio. Hanc ob rem cibaria anserum censores in primis locabāt. Anser mortalibus pluribus in rebus

Digitized by Google

usui est custodia, de qua diximus, pluma, qua quibusdã in locis bis in anno uulsa culcitras facimus, ut delicatorum ceruices mollius recumbant: Carne, quam & recentem et salitam comedimus: adipe quo plura cibaria cõdiuntur: iecore in quo maxime excellit, si lac prius uel mulsam imbiberit. Messalinus Cotta Messalæ oratoris filius, pedes anserinos tostos & depilatos etiam cũ cristis gallinaceis in patinam addebat, quasi rem inter obsonia præclaram. Ego uero hanc auem atq; quas Columella ἀμφίβιον, hoc est terra & aqua uictum quærentes uocat, mali nutrimenti crediderim esse. Tutius enim et alis & pectore uescemur. Non multum ab his differunt anates. Quæ pectore tantum (ut Martialis affirmat) et ceruice ualet, cætera redde coquo. Anatis caro anserina calidiorem uim habet.

De grue.

A B mari eò ueniunt grues, longa quidem peregrinatione, ducem quem sequantur deligunt. Habẽt & in extremo agmine qui gregem uoce contineant. Excubias noctu faciunt, lapillum elato altero pede cõtinentes, ut relaxatus ob somnum, ac decidens negligentiam custodis coarguat. Cæteræ dormiunt capite subter alã condito, alternis pedibus insistentes. Dux erecto prouidet collo, ac prædicit. Ad nos uenientes inducias tantisper pygmæis, quibus cum dimicare cõsueuerunt relinquunt. Captæ uel pedica uel retibus ad mensas transfe

Digitized by Google

riuntur. Ex his cibaria quouis modo cocta tardè coquũtur, atram bilem augent, & recrementi inſe quàm alimenti plus habent.

De ciconijs.

Ciconiam in cibarijs, gruibus anteferendam Cornelius Nepos, qui diui Auguſti principatu obijt affirmat, quã pauci nunc uelint tãgere, nedum eſſe, ob paſtum credo quem è ſerpẽtibus & luridis beſtiolis colligunt. Vnde ueniant ciconiæ et quò ſe transferãt incertum eſt, è longinquo uenire nulli dubium, & eò quo grues modo. Sed hæ ueræ, illæ hyeme ſunt aduenæ. Abĩturæ congregantur in loco certo ita gregatim, ut nulla ſui generis relinquatur, niſi captiua et ſerua. Prædicta die diſcedunt ita occultè, ut nemo uideat diſcedentium agmen, cum tamen diſceſſurũ appareat, nec uenire prius quàm ueniſſe cernimus. Vtrumq; fit nocturnis tẽporibus. Locus in Aſia eſt quem Pythonis comẽ uocãt, patentibus campis, ubi congregatæ inter ſe commurmurant, & eã quæ nouiſſima uenit lacerant. Sunt qui ciconijs non ineſſe linguam affirment. Ob ſerpentum exitium tantus his honos habetur, ut apud Theſſalos capitale ſit ciconiam occidiſſe. Huius auis earo eadem ferè quæ gruis eſt.

De oloribus.

Cygnus græcum eſt nomen, olore frequẽtatius, commãt ac remeant ſimili ratione olores qua

Digitized by Google

anſeres, & horum uolatus cernitur. Lyburnicarũ more roſtrato impetu feruntur, facilius ita ſcindentes aera quã ſi recta fronte impellerent. Colla imponunt præcedentibus, feſſos duces ad terga recipiũt. Fabuloſe narratur cygnos propriam mortem flebili cantu prædicere. Ad patinas ueniunt eadẽ ferè ratione qua anſeres.

De hirundine.

HIrundo quæ græce χελιδὼν dicitur, à nobis hybernis menſibus ad Aphros aduolat, uere redit. Ex his auibus quæ aduncos ungues non habent ſola beſtiolis quibuſdam uolando ueſcitur. Thebarum tecta ſubire negãtur, quoniam urbs illa ſæpius capta ſit. Nec Biziæ in Thracia ꝓpter ſcelera Terei regis. Cecina equeſtris ordinis uir cõprehenſas in urbe ſecũ ferens uictoriæ nuncias amicis mittebat, in eundem nidum remeantes illito uictoriæ colore. Scripſiſſe Fabium Pictorẽ in annalibus ſuis ferunt, cum obſideretur præſidiũ Romanum à Liguſtinis, hirundinum pedibus epiſtolã altatam, lineo reuinctam, ſignificantem quo die aduentante auxilio eruptio fieri deberet. Tãtæ celeritatis in uolatu hirundo eſt, ut cæterarũ alitum nimis obnoxia ſit.

De merulis, turdis, & ſturnis.

ABeunt merulæ, turdi, ſimiliter ac ſturni, ſed in uicina loca. Occultãtur hæc animalia ſepibus, ibiq; hyberno tempore pabulum quærunt. In Germania

Digitized by Google

hyeme turdi maxime æstate in nostris montanis locis: autumno in plano & collibus inueniuntur. Hyeme præterea loca maritima, et iuniperis ac myrtis abundãtia, etiam apud nos frequentant. Merularum caro tarde cõ coquitur, pauci alimenti est, & melancholiam auget. Turdi uero, hyeme præsertim, bene ac multũ alunt, pauci recrementi sunt, ab his solum cauendum est, ubi lapsa num, quod Græci ῥάκατα, nostri napellum uocant, eo medunt. Sturni, quos uulgo diabolicam carnem habere dicimus, omnino ab obsonijs lautorum reijciantur, hos comedat Vacera noster, qui marsupio magis quàm uitæ consultum uult. Sturnorum hoc proprium est, cateruatim uolare, & quodam pilæ orbe circumagi, omnibus in medium agmen tendentibus.

De turture.

VEre turtur occultatur, pennas q; amittit, loca fabulosa libenter frequentat, capitur rete, saginatur. In cibum sumpta aluum astringit, & ob hanc rem dysentericis datur. Aiunt turturem fœmellã amisso marito, arborem uiridem non attingere uolatu.

De gallinis.

GAllina hominibus, ouo, pullastra, capo, gallo, usui est, siue illa sit magna, quales patauinæ, siue ex pumilionũ genere. Galli gallinacei, qui salacissimi sunt, proli magis quàm gulæ reseruantur. Prosunt autem non

hæc in re tãtum humano generi, uerumetiam in excitandis ad opera diurna ſocordibus. Horas noctis cantu diſtinguunt, diem uenientem denunciant, gregem gallinarum diligentiſſime cuſtodiunt. Armatus ungue adunco & roſtro, uicini gallum à grege abigit, cui palma contingit, ſtatim in uictoria canit, ſeq; ipſum principem teſtatur: uictus occultatur ſilens. Hoc genus auium ſolum crebro cælum aſpicit, prædicitq; cantu ſerenitatem aut futuram pluuiam. Caſtrantur galli dum adhuc tenelli ſunt duobus modis: Lumbis aduſtis candente ferro, aut genitalibus euulſis, quo facto ſtatim pingueſcunt. Affirmat Plinius gallinaceum in agro Ariminenſi M. Lepido P. Catullo conſulibus ſemel locutum. Capos & gallinas ſaginare liguritores ipſi inuenere, quo unctius ac lautius deuorarent, hinc altiles dictæ, quod ſagina altæ & enutritæ ſint. Auiaria ubi cicures atq; omnia genera auium ſegregata farcirẽtur M. Lælius Strabo primus inſtituit, hisq; fartores qui rem curarent addidit, deſcripſitq; quid cuiq; aui ad farturam apponendum eſſet. Deberetur huic merito ſtatua in comitio, hanc Auiaragus, hanc P. Gallus, hãc & Germanicus noſter p pria area farciundam curent, cum hi tanquam adoptiui iure hæreditario popinariam officinam frequentẽt. Hyeme tamen melius quàm æſtate ſaginatio fiet, probabiliorq; erit fartura. Gallinæ etiã eo tempore anni meliores, quia tum minus fœtu exhauriuntur. Pulli qui nõdum aut coiere, aut oũ peperere, æſtate dum tritura,

Digitized by Google

dumq; adhuc de uite omphacium pendet, esui meliores habentur, masculi tamen magis quàm fœmellæ. Verum ut tandem paucis absoluam, omnium auium laudes quã tum ad obsonia pertinet, una caro gallinacea comprehensa est: quid enim popinis afferũt reliquæ altiles, qđ non unus capus in se habeat, siue elixum, siue assum uelis? Huius auis patina stomachum iuuat, pectus lenit, uocem sonoram facit, corpus obesat.

De columbis.

Columbi pudicitia omnes aues antestant. Plures enim in eodem columbario mixtim degunt, neq; tamen quis alterius connubia uiolat. Amorem mutuum querulo gutture, ictuq; rostri ostendũt. In uenerem crebro ruunt, frequẽti pedum orbe facta adulatione. Idem faciunt & palumbes: uerum quia semiferi sunt, rarius fœtãt. Viuere palumbes ad trigesimum annum Aristoteles autor est. Columbi autem & turtures uix octauũ attingũt annum. Ex his pipiones minus penniti, calidæ sunt & humidæ, plusq̃ satis est, naturæ, & ob hanc rem tardæ concoctionis habentur: multum alimenti, ac plus sanguinis generãt, unde inflãmationes & febres oriuntur. Qui tentare iã uolatum incipiunt, salubriores nimirum habẽtur, maxime uero si cocti ex agresta fuerint: ne bilioſis ob caliditatem obsint. Hic cibus pituita laborãtibus non incongruit. Ab esu uterum omnino abstinendas: durioris enim alimenti sunt, & improbãdi.

Digitized by Google

De ficedulis & passere.

FIcedularum carduelium reliquarumq; auiũ minutarum caro, si pingues sint, modo non nidificent, boni alimenti est. Absit à patinis nostris passer, qui esui sumptus ob nimiam caliditatem male alit, difficulter concoquitur, & libidinem excitat. Hæc auis ut minimæ uitæ est, ita salacissimæ. Mares negantur anno diutius durare. Fœminis longior aliquantulum uita. Nollẽ carduelis deuorari: plus enim uoce quàm patina hominem delectãt. Imperata enim faciunt, & pedibus atque ore pro manibus utuntur, ut is quẽ in cubiculo Frãcisci Gonziaci Cardinalis cibum ac potum duobus uasculis æquilibribus funiculo ad se trahentem cum uoluptate pariter & admiratiõe cernimus. Huius uice alaudam comedamus, & carne & iure non inutilis homini est.

De coturnice.

COturnix parua auis est, & cum ad nos uenit, terrestris potius habetur quàm sublimis. Aduolant hæ auiculæ non sine periculo nauigantium, quippe uelis sæpe magno agmine insidunt, noctu præsertim, nauigiaq; mergunt, austro non uolant uento, scilicet humido & grauiore. Aura tamen uehi uolunt propter pondus corporum uiresq; paruas, hinc illa uolantium conquestio labore expressa. Aquilone ergo maxime uolant or-

Digitized by Google

tygometra duce. Græci enim coturnicē, ortygē uocāt. Primam earum terræ appropinquantem accipiter rapit. Vltro citroq; ituræ comitatum solicitant. Coturnicibus ueneni semen gratissimus cibus. Hāc ob causam qui busdam temporibus eam externæ damnauere mēsæ, nostræ non item, quibus autumno qualea: sic enim uulgares appellant, in precio est. Vere cum redit insipida & mali alimenti habetur. In littore Antiaci captas edi cū Marso meo nihil insipidius.

De perdicibus & phasianis.

PErdicibus in nidificatione mira solertia inest stipitibus enim se quasi uallo contra feras muniunt. Maritos sæpe fallunt transmutatis ouis, quoniam intēperantia libidinis earum oua frangunt. Dimicant inter se mares ob amorem, ut coturnices & gallinacei solēt. Tātæ salacitatis hanc auem esse quidam existimāt, ut concipere etiam solo odore maris, aut eius uoce audita possint. Perdicū uita ad 16. annos durare existimatur. Inter aues huius caro bene ac facile concoquitur, parū recrementi, nutrimenti multum in se habet. Cerebri uim auget, genituram facit, ac demortuam uenerem excitat. Phasiani caro medium quoddam inter perdicem et capum obtinet, licet Auerrois eum quātum ad obsonia pertinet, cæteris auibus anteferat. Nec immerito quidē si uim fabulæ attendimus. Itym siquidem Terei Thracum regis filium in phasianum conuersum fabulæ nar-

Digitized by Google

rant. Quare quid decentius regum ac lautorum menſis apponetur quàm phaſianus, non ſatis uidéo. ut eò tandē redeat, unde digreſſus eſt. Hoc tragicó ſcelere caret pō ponij mēſa, qui cepas atq; allium aſcalonium úe pro ity conuiuis apponit.

Quæ differentia inter animalium partes ſit.

ANimalium capita, maxime uero quadrupedū, & ſi craßi ſunt alimenti, multum tamen nutriunt, ad febres bilioſas hominem impellunt. Genituram uirilem mirifice augent. Volatilium cerebra quā quadrupedum ſalubriora ſunt. Verum cum cerebri uis frigida ſit & humida, ex frequēti eius uſu pituitoſi generātur humores, ſtomacho faſtidium affert: & ſi poſt cibū aſſumitur, uomitum. In principio cœnæ non item, maxime autem ſi mentha, aceto, atq; aromatibus fuerit conditum. Si concoquitur natura calidis confert, ſemen uirile auget, ac aluum lenit. Aiunt cerebella leporis et cuniculi contra uenenum plurimum poſſe. Oculi animalium ſi tenerrimi ſunt & pinguis beſtiæ, cum ſint & humidi, moderati alimenti habentur. Hic bonus opthalamia à liguritoribus uocatur. Lingua humiditatem in ſe habet ferè temperatam inter durum & molle. Verum ſi cum glāduloſa carne, quæ ei innoxia eſt, quæq; glutinum quoddam in ſe & humiditatem habet coquitur, et cum aromatibus conditur, ſuauis ęſui eſt, nec inſalubris

habetur. Cor frigidum & siccum, et ob eam rem melancholiam auget, tarde concoquitur, non tamē parū alit. De mortuo corde loquor: uiuens enim caloris receptaculum est. Pulmo uiuens calidæ & siccæ qualitatis est, mortuus frigidæ & humidæ, ob eius raram texturam & leuitatem modici alimenti habetur. Hepar quod & iecur licet appellare, grossos generat humores, difficile concoquitur, appetentiam tollit. Lactentium iecinora, minus tamen insalubriora putantur. Gallinacea & anserina siue anatina his adduntur. Caprarum hircorum iecinora fugito, ne in epilepsiā incurras, quā nostri comitialem morbum appellāt. Contra uero hepar lupi nō modo nō nocet, uerumetiā hydropisim curat. Valet itē hepar rabiosi canis tritum & ex aqua potū cōtra morsum alterius rabie sæuientis. Hubera ga fibrosa & cartilaginosa sunt, frigidæ uis et siccæ habentur. Hinc est quod crassum præstent alimentum: & quāto lacte abundantiora sunt, tanto maioris sunt alimenti. Splen siue lien acorem quendam in se habet, quod antea receptaculum melancholiæ fuerat, hinc est quod stomachū & appetentiam iuuat. cito tamen satiat. eius frequens usus bilem nigram facit. Porcinus splen cæteris minus insalubris habetur. Alæ auium in cibum sumptæ saluberrimi sunt alimenti, præcipue autem gallinarum. Sunt qui & anserinas his addant. Frequenti enim motu si quid mali succi inest purgatur. Similiter quoq; anserina & gallinacea cella cæterarum uolatiliū meliora putantur, si tam

Digitized by Google

quine intercutaneo caruerint. Grauis saporis renes uirē næ receptaculum, & quasi cola quædam humidorum recrementorum sunt. Difficillime item concoquuntur, ac in malum uertuntur humorem. Lactentis tamen hœdi renes, quia nihil adhuc terrestre habent, non improbantur. Pessimi sunt alimenti, ac bilem atrā faciunt, recrementorum omnium receptacula, licet obesent, minus tamen improbanda sunt auium, præcipue autem gallinæ uentricula, & intestina. Iuniorum animalium testiculi quā uetulorum, qui tarde concoquuntur, probabiliores habentur. Gallinacei tamen nunquā improbātur. Non displicuit mihi Palelli hospitis nostri patina, qui pedes uitulinos bene lotos, & coctos cum iusculo aromatē bus insperſos, in cœnam more Romano attulit. Inditum quoq; aliquid ex aceto putarim, adeo appetentiam excitabant. Apponi hæc patina prima mensa consueuit. Boni & facilis extat alimenti, pectori cōfert, tussim lenit, meatus urinæ exhulceratos sanat, dysentericis p̄dest. A medicis tamen anteriores magis, quā posteriores animalium partes probantur.

PLATINAE DE OBSONIIS LIB. VI.

Actum profecto nil hactenus uideretur explicata earum rerum natura & ui, quibus humana consuetudo uescitur, nisi deinceps obsoniorum cōficiendorum

Digitized by Google

ratio, qua & coqui & popinarij utuntur, ordine præberentur. Non enim omnium eduliorum eadem est coctura, eadem cõditura, eodemúe tempore. Elixa debet esse bubula, & uaccina caro, elixum uituli pectus. Dorsum tamen, ceu spinam malis appellare, assaturã requirit. Coxas eiusdem in pulpamẽtum rediges. Totum de ueruece non iniuria elixabis, licet ex spatula & coxis bona fiat assatura. Suillã carnẽ quoquo mõ coxeris, insalubrem inuenies. Eius tamen spina ubi recens est assa ad gulam facit. Sunt qui cepas in eius feruenti adipe co quant, deuorentq; : hœdi utrumlibet cocti suaues, et salubres sunt, coxæ tamẽ assæ meliores habentur. Eadem et de agni coctura. Caprinam carnem, si uoles, mẽse ianuario cum alliato comedes. Cerui uero anteriorem partẽ in iusculo laridario coques, lũbos assabis, ex coxis pastillos aut pulpamenta facies. Eadẽ & capreoli, damæ, ac capræ coctura. Aprum in piperato, aut in laridario condies. Leporem assum recte conuiuis appones, posterior tamen pars melior habetur. Anteriorem non iniuria in piperato uel laridario coques. Eadẽ est & de cuniculo coctura. Sunt qui ursinam carnem ex pastillo comedant.

Quomodo coquendæ aues, cicures, & syluaticæ.

AVes amphibias, hoc est, terra & aqua uictum quærentes, ut anserem, cygnum, anatem, gru-

Digitized by Google

ẽm, ciconiam ac cætera eiusdem ferè naturæ elixabis. Pauonem uero phasianum, coturnicem, perdicem, turdos, merulas, ficedulas, gallinas syluaticas assabis. Hæ quoq; aues si elixentur cum pipere & saluia, non insuaues uidebuntur. Capos præpingues assos, medios inter macrem et pinguedinem comedes. Idem fiet de gallina & pullastra.

Elixum.

CArnem in frusta cõcisam, per horam in aqua frigida sines, bene deinde lotam cum aqua calida, atq; iterum recẽti in cacabo lato, ne angustè bulliat, ad focum pones, salemq; indes antequã efferueat. Vbi ebullire occipiet, bene despumabis. Si uideris sabulũ aut terram commixtam sali, aquæ calidæ cochleare accipies, huicq; salem infundes. In fundo sabulum & quicqd terrestre erit residebit, sal in summo cũ aquã natabit. Hanc colatam cacabo infundes. At si caro annosa fuerit, eam crebro cochleari eximes, recẽtiq; aqua humectabis, idẽ facies si gallinæ uel capi anniculi fuerint. Alba hoc modo cum iure caro remanebit.

Assum.

ASsum ex quauis carne hoc modo facies, si anniculæ erit, ubi modicum ebullierit ex cacabo exemptam illaridabis, uoluiq; ad ignẽ iubebis, quoad bene coquatur. At si tenella fuerit, ut uitulina et hœdina,

Digitized by Google

ſine elixatura eo modo quo ſuperiorem coques. Capos, phaſianos, hœdulos, perdices, & quicquid ſyluaticum, aſſaturam requirit, bene deplumatos exenteratosq; in feruenti aqua lauabis, lotos ac pro appetentia odoriferis herbis pipere & larido bene conciſo refertos, ad focum lento primum igne coqui iubebis: at ubi paululum à coctura abeſſe uideris, ſalem cum trito pane circumquaq; aſperges, excitato maiore quàm antea igne, inuolutoq; uolubiliore manu ueru. Vnde ſtatim exemptã carnem exhalareq; permiſſã ad conuiuas deferes.

Piperatum ex ſyluaticis.

PIperatum cum quauis carne ſyluatica, hoc modo facies: In catinum tantum ex uino nigro auſtero indito quantum ex aqua, optimeq; in eo carnes lauato, loturam deinde colato, additoq; tantum ſalis, quantum res exigit. Eandem aquam cum carne in lebete ad ignem ponito. Coctam carnem eximito, in patinasq; diuidito, buccellas panis in craticula torreto, toſtas in aceto remolleſcere ſinito. Vbi acetũ ſatis imbiberint unà cum libra paſſularum eas optime cõterito. Huic oportune ſanguis ipſius beſtiæ adderetur, uel iocuſcula, ſi ſieri poſſet, contrita. Hæc deinde cum ipſo iure miſceto, additoq; parum ſapæ aut defruti cum aceto illo cũ quo panem macerauerat, poſtea uero per cribrum ſetaceum hæc omnia ſimul facito tranſeant. Indita in cacabum, aſperſa pipere, cariophyllo, cinamomo, ut uoles, facito

Digitized by Google

æqualiter bulliat per dimidiũ horæ in carbonibus, agitando sæpius cum tudicula uel cochleari. Carnẽ postremo cum lardo frictam, diuisamq; in patinas hoc pipe-rato condito, conuiuisq; apponito. Multum & commode alit, stomachũ fouet, corpus obesat, bilioſis tamẽ nocet, calculum facit, plus minusue, ſecundum rerum ipſarum compoſitionem.

Ius laridarium.

IVs laridarium cum quauis carne ſyluatica hoc modo facies, carnem in catino, ubi tãtum ex uino albo, qnãtũ ex aqua bene lauabis, loturamq; (ut par eſt) colabis cum hac lotura, cumq; lardo ac ſaluia minutatim conciſa, carnem in lebete coques: ubi prope cocta fuerit, aromata ſuffundes. Vt uero craſsius aliquantulum iuſculum fiat, oui uitella duo, & quidem prædura, cum quibuſdã buccellis panis ficci, nec omnino toſti ſimul cõteres, contrita cum iure miſcebis, infundesq; in cacabũ. Melius tamen fieret hoc, aut ex ſanguine, aut ex coctis, aut contritis iecuſculis eiuſdem animalis. Coctam carnẽ in patinas tuo more diuides, conuiuisq; aut minutatim aut in fruſta cõciſam cum ipſo iure appones. Multi & hoc alimenti eſt, ſtomachum tamen crebro ueſcentibus facit. Hepar & renes concalefacit, bilioſis nocet, ſolis pituita laborantibus conuenit.

Cibarium ex ſyluaticis.

Digitized by Google

Cibarium, quod uulgo corrupto uocabulo ciuerū appellāt, sic facito, Carnem syluaticā cum aqua et aceto pari mensura coquito, coctam ex iure eximito, simioq; in pinnace, uel (ut latine dicam) orbe tandiu re sideat, donec humor exierit, eam deinde in optimo lari do frigito. At si duas patinas condire uolueris, passularum librā, selibramq; amygdalarum cum sua pelle con terito, hisq; buccellas panis nō nimium tostas, & atro uino remollitas ac tunsas addito, permiscetoq; omnia cum iure in quo caro cocta est. Facito postea hæc omnia per cribrum farinaceum in cacabum transeant, ebulliantq; simul in carbonibus longe à flamma per dimidium horæ curato. Si aromatum cupidus aut secus eris, ex gingiberi aut cinnamo plus minusue addito. Cepulā postremo in ollula cum larido tessellatim conciso bene coctam ac tunsam in cacabum dimittito, finitoq; paululum efferueat, ac deinceps in patinam cum iusculo diuidito. Nutrit & hoc, tarde concoquitur, fastidium mouet, caput lædit & oculos, hepati nocet, uentrem ciet, biliosis obest, & pectori.

Pastillus ex syluaticis.

Ex ceruo uel capreolo pastillum sic facies. In frusta haud magna carnem concides. Vna bullitiōe cum aqua & aceto saleq; remollitā ex cacabo eximes. sinesq; in quadra donec ius exinaniet: piper deinde & cinnamum contritum simul cum larido tunso in modum

Digitized by Google

placentæ ſubiges, carnemq; additis quibuſdam per longum laridi teſſellis, hoc quaſi foliato inuolues, indesq; circũquaq; chariophylli grana, farinã deinde bene ex cretam ſubiges. ex ſubacta cruſtã groſsiorem unicuiq; fruſto circumuolues, in furnoq; lento igne optime coques. Apponi hæc ſtatim conuiuis, uel ſeruari in meſem, aut ſaltem dies 15. poſſunt: parum omnino alit, tarde cõ coquitur, ſtomachum laxat, ſplenèticis & hepaticis no cet, pectus exaſperat.

Paſtillus ex cicuribus.

Cicures appello omnia quæ domi aluntur, ut uitulum, capum, gallinam, & ſimilia. Ex his paſtillũ ſic facies, Carnis macræ quantum uoles ſumito, minuta timq; gladiolis concidito. Vitulinum adipem cum aromatibus huic carni bene miſceto, inuoluta cruſtillis in furno coquito. Cocta ubi prope fuerint, duo uitella ab albore ouorum excreta cum modico agreſtæ, cumq; hac re perpingui bene tudicula agitata in paſtillum infundes. Sunt qui modicum croci ad ſpeciem addant. Fieri et hic paſtillus in patella bene uncta, etiam ſine cruſta poteſt, capum, pullaſtram, & quicquid uoles integrum et in fruſta cõciſum in paſtillo pro uoluptate optime coques. In hoc & multum alimenti ineſt, tarde concoquitur. Pauca recrementa in ſe habet, cor, hepar, et renes iuuat, obeſat, ac uentrem ciet.

Cruſta ex cicuribus.

Digitized by Google

Si cruſtam uoles ex pipionibus & quauis aue, primum facito ebulliant, ubi ad coctura fere uentū erit, ex lebete eximito, exemptáq; in fruſta conciſa in ſartagine cum abundanti larido frigito. Inde in patellam uel teſtam bene unctam, cruſtáq; inſtratam deuoluito. Huic pulmento nō iniuria pruna & ceraſa uel auſtera addes. Agreſtam deinde et oua octo, ſi plures conuiuas habebis, uel pauciora, ſi paucos cum modico iure tudicula agitato. Huic petroſelinum, amaracum, mentam, gladio minutatim, quoad fieri poteſt, cōciſam admiſceto, ad ignemq; ponito, longe tamen à flamma. Lente enim ebulliat neceſſe eſt. Cochlearī interim tādiu miſceri debet, donec cochleare ob craſſitudinem integat. Fūdito poſtremo hoc iuſculum in cruſtā, ad ignemq;, ac ſi artocreaeſſet, ponito: coctam conuiuis apponito. Multum alet, tarde concoquitur, pauca recrementa relinquet, bilem reprimet, corpus exaſperabit.

Frictum ex quauis carne.

FRictum ex altilibus et quauis carne hoc modo facies, Carnem uel aues bene exenteratas & lotas aut minutatim, aut quadrifariā conciſas in ollam cum larido ad ignē pones, crebróq; cochlearī ne lateri ſeriae adhæreant conuolues, ubi prope coctura fuerint, maiorem partem laridi eximes, uitellāq; duo cum agreſtae agitata, cumq; iure & aromatibus mixta in ollā fundes, ebulliat tātum neceſſe eſt ut recte coquatur. Huic

patinæ crocum addunt quidam ut coleratior fiat. Non erit etiam à uoluptate alienum petroselinum minutatim concisum, patinæ insspergere, conuiuisq; statim apponere. Alet multum & si tarde concoquitur, bilem reprimet, cor, hepar & renes iuuabit.

Pastillus in olla.

PAstillum in olla sic facito, Carnem uitulinam cũ adipe minutatim concisam in ollam ponito, pipiones & pullos si uoles adijcito. Ollam ipsam ad carbones longe à flamma, ne cõcitatæ efferueat, ponito. Vbi ebullire occeperit despumato, passulas deinde imponito. Cepam postremo minutatim concisam cũ lardo frigito. Frictam in ollam indito. ubi omnia prope cocta existimaueris, agrestam & aromata suffundito. Sunt q et duo uitella ouorum bene agitata cum agresta infundant. Multum alet, tarde concoquetur, nauseam faciet, stomacho nocebit, hepar & renes cõcalefaciet, sperma augebit, caput & oculos lædet.

Mirause Catellonicum.

CAtellani gens quidem lauta, & quæ ingenio ac corpore Italicæ solertiæ haud multum dißimilis habetur obsonium, quod mirause illi uocant, sic condiunt, Capos aut pullastras, aut pipiones bene exeuteratos et lotos in uentru collocant, uoluntq; ad focũ tantisper quoad semicocti fuerint. Inde exemptos ac tes-

Digitized by Google

ſelatim diuiſos in ollam indunt. Amygdalas deinde toſtas ſub cinere calido abſterſas q; lineo panno terũt. His buccellas aliquot panis ſubtoſti addunt, mixtaq; cũ aceto et iure per cribrum ſetaceum tranſmittunt. Poſita in ollam hæc omnia, inſperſaq; cinnamo, gingiberi, ac ſacaro multo, tamdiu efferuere ſimul in carnibus procul à flamma lento igne permittunt, quoad ad iuſtã coctura peruenerint miſcendo ſemper cũ cochleari, ne ſeriæ adhæreãt. Hoc nihil ſuauius cum Valiſchara meo ediſſe memini. Multi eſt alimenti, tarde concoquitur, hepar et renes concalefacit, corpus obeſat, uentrẽ ciet.

Vt pauo coctus uiuus uideri poſſit.

NEcatur pauo, aut penna ſuperne in cerebrũ demiſſa, aut iugulatur, ut hœduli ſolent, quo ſanguis exeat. A gutture deinde uſq; ad caudã pellis leniter ſcinditur, ſciſſaq; cum propriis pennis à toto corpore ad caput trahitur, quo abſciſſo cum pelle reſeruato cruribusq;, pauonem ipſum aromatibus ac odoriferis herbis refertũ ueru aſſabis, infixis tamen prius per pectus chariophyllis, inuolutoq; collo lineo albo, cõtinue aqua humectato, ne omnino deſiccetur. Coctum pauonem ex ueru exemptũ, propria pelle integes, et ut pedibus ſtare uideatur, uirgulas ferreas infixas tabulæ ad hoc fabrefactas, per crura ne cernãtur, per corpus ad caput & caudam adiges. Sunt qui ad ludum & riſum, camphoram cum lana ori indant, ignemq;, ubi ad meu-

Digitized by Google

ſam fertur injiciant. Hoc Gellio non placet, qui ignem reformidat. Inaurare etiam pauonem aſſum & aromatibus conſperſum bracteis aureis licet ad uoluptatem et magnificentiam. Idem etiã fieri de phaſianis, gruibus, anſeribus, capis, ac cæteris auibus poteſt. Verum tarde concoquitur, parum alit, atram bilem auget, hepaticis ac ſplenecticis nocet.

In porcello aſſo.

PORcellum adhuc lactentem iugulato, uilloſq; cultro omnino acuto abradito. Per ſpinã deinde ſcindito, eximitoq; quicquid in uẽtre habet, iocuſcula eius cum lardo, allio, cumq; odoriferis herbis minutim concidito, tritum caſeum, oua agitata, tunſum piper, croci in puluerem redactum cum ſuperioribus bene miſceto. In porcellumq; omnino ita inuerſum, ut quod intus erat foris ſit indito, ac claudito ne excidat. Coqui in ueru, aut ſuper craticulam lento igne nõ incommode poteſt, ut omnia pariter eſui bona ſint. Dum coquitur aceto, pipere, croco, ſimul mixtis cum ſaluiæ aut roſmarini, aut lauri ramuſculis ſæpe aſpergenda eſt. Idem etiam fieri ex anſere, anate, grue, capo, pullaſtra, poteſt. Male hoc & parum alit, tarde cõcoquitur: ſtomacho, capiti, oculis, atq; hepati, nocet. Oppilationes facit, calculum creat, pituitam auget.

Pullus in agreſta.

Digitized by Google

PVllum cum ſalita carne decoquito, ubi ſemicoctus fuerit, grana uuæ ſublatis è medio uinaceis in cacabum feruentem indito: petroſelinum & mentam minutatim condito: piper & crocum in puluerem contérito. Hæc omnia in cacabum, ubi pullaſtra cocta fuerit conijcito, ac patinã ſtatim facito. Hoc obſonio, quo non ab re B. Poggius me etiam inuitato frequenter ueſcitur, nil ſalubrius. Admodum enim alit, facile concoquitur, ſtomacho, cordi, hepati, renibus conuenit, ac bilem reprimit.

Pullus aſſus.

PVllum bene depilatum exinanitum & lotum aſſabis, aſſo atq; in patinam impoſito antequam refrigeat, aut ſuccum mali medici, aut agreſtã cum aqua roſacea, ſaccaro, ac cinnamo bene trito infundes, conuiuiſq; appones. Hoc Bucino non diſplicet, qui acria, ſimul ac dulcia appetit, ut bilẽ reprimat, qua excitatur, & corpus obeſat.

In pulpam uitulinam.

EX coxa uitulina carnẽ macrã abſcindito, abſciſa in fruſta oblõga et ſubtilia cõcidito, battuatoq; cũ gladiolo coſta, ita ne reſcindatur, ſtatimq; ſale et fœniculo trito ſuffundito, amaracũ deinde ac petroſelinũ cum lardo bene conciſum, & aromatibus ſparſum ſuper pulpas extẽdito, easq; ſtatim inuolutas in ueru ad

Digitized by Google

ignem ponito, ne nimium deficcentur caueto, cochlas cõuiuis statim appones. Multum alet, corpus solidũ reddet, pauca recrementa relinquet.

In pulpam Romanam.

CArnem uitulinã in frusta nõ maiora quo ita cõcidito, ne alterum ab altero rescindatur, salemq; ac coriãdrum, aut fœniculum tritum statim inspergito, aspersam inter duas tabulas aliquãtulũ opprimito. Veru deinde traiecta cũ tessella laridi, ne se contingãt: ne ue nimiũ deficcentur, ad ignem uoluito, donec coquantur. Multi hoc est & großi alimenti, tarde etiam concoquitur, & aluum astringit.

Esitium ex pulpa.

EX coxa uitulina pulpam accipito, eamq; uel cũ adipe eiusdem, uel cum larido minutatim concidito. Amaracum & petroselinum contundito, uitellum oui cum caseo trito, tudicula agitato, aromata inspergito, corpus unum facito, ac omnia cum ipsa carne miscето. In omentum deinde uel porcinum uel uitulinum tesse latim incisum, hoc pulmentum ad oui magnitudinem inuoluito, ad focum in ueru lento igne decoquito, mortadellam uulgares hoc esitium uocant, quod certe parum incoctum quàm nimium suauius est. Tarde ob hãc rem digeritur, oppilationes facit, calculum creat, cor tamẽ & hepar iuuat.

Digitized by Google

Efitium ex iecore.

IEcinora porcina uel quorumuis animalium paulu-lum elixa terito, eo modo quo caſeum ſoles. Porcinũ deinde uentrem condito ad quantitatem iecinoris, tantumq; caſei ueteris, amaraci, petroſelini, paſſularum, aromatum contritorum, cum duobus ouorũ uitellis admiſceto, quãtum ſatis eſſe putaueris. Ex his in unum redactis ad magnitudinem nucis pilas facito, omentoq; involuto, ac ubi uoles, in ſartagine cum larido frigito. Lẽ tam & paruam coctura requirunt. Tomacula hæc uulgus appellat, quæ fortaſſe melius omacula cum inuoluta omento fiant dicerentur, uel tomacla, ut Martiali placet.

Farcimina.

PVlpæ uitulinæ atq; adipi ſuillæ bene tunſæ tritũ caſeum, tum ueterem, tum pinguem aromata bene tunſa. duo aut tria ouatudicula agitata, ſalis tantum quantum res ipſa requiret, croci quo crocea ſint, omnia admiſcebis, admixtaq; in inteſtinum bene lotum, et per quam tenuatim productam injicies. Coctura in caca bo requirunt. Bona non niſi biduo durãt. Seruari tamẽ in dies 15. aut plures poterunt, ſi plus ſalis & aromatũ addideris, ſiue ad fumum deſiccaueris.

Lucanicæ.

SI uoles bonas lucanicas, carnem macram & pin-

Digitized by Google

guem ſimul ex ſue concidito, ablatis omnibus fibris de neruis. Quod ſi caro decem librarũ fuerit ſalis libr̃ unam, fœniculi bene mũdi uncias duas, totidem piperis ſemitunſi admiſceto, confricatoq; per diẽ hæc in menſula ſmito. Sequenti in inteſtinum bene mundum injcito, & ſic ad fumum ſuſpendito.

Gelu in patina.

SI uoles duas patinas eius pulmenti, quod uulgo gelatinam uocamus 40. pedes ueruecos excoriatos exoſſatosq; in aqua recẽti per tres aut quatuor horas ſmito, lotos in cacabum, ubi aceti acerrimi albi metretа una, uini albi altera, aquæ duæ inſint impones, tantũ ſalis addendo quantum ſat eſt. Facito deinde efferueat lento igne. Deſpumare etiam diligenter memento ubi ſemicocti fuerint, piperis rotundi, piperis oblongi, cinnami, ſpicinardi quantum ſatis erit infringito, potius quã conteras. In cacabumq; indito, ut unà tamdiu efferuеant, donec ad tertias deuenerint. pedes tum eximito, ĩusq; efferuere iterum ſmito, decem ouorum albamẽta tudicula tamdiu agitato, donec uerſa in ſpumam uideãtur. Ebullire ſimul tantiſper hæc debẽt, quoad ſemel aut bis cochlearі inuolueris. Exempta ex cacabo ſtatim ſac co lineo bis aut ter colato. Tale ius in patinas ubi pulli, aut hœdi, aut capi benecocti, & fruſtatim diuiſi, nec humecti, caro ſit, indito: inq; frigido et humido loco tamdiu ſmito, quoad omnia gelu concreta fuerint. Ex hac

Digitized by Google

patina nil comedat Voconius meus ne bilem qua exagitatur, cum suo magno malo augeat.

Hœdus in allio.

INtegrum hœdum, aut quartam partem, tessellis lardi, & spinacis mundi, aliis circũquaq; impactis, ueru ad ignem uoluito. Humectatoq; frequenter cũ ramusculis lauri aut rosmarini: ex hoc quod nunc scribã condimento, Cum agresta cumq; iusculo pingui duo uitella oui bene agitata, duas spicas allij bene tũsas, modicum croci, parum piperis misceto, in patellamq; indito. Inde (ut dixi) quod coquitur aspergito. Coctum in patinam ponito, partemq; condituræ infundito, ac petroselinum minutatim concisum inspergito. Hoc obsonium bene coctum cito comedi debet, ne refrigescat. hoc non edat Caeculus, quia oculos hebetat, uenerem etiam demortuam excitat.

Pulmentarium in carbone.

CArnem macrã ex coxa uitulina in buccellas nõ nimium subtiles concisam cultri costa contundito, sale deinde & fœniculi semine bene trito utrinq; aspersam inter duas tabulas per dimidium horæ comprimito. Inde in craticula ad carbones concoquito, in utrãque partem crebro uertendo, addendoq; tessellas lardi, ne igne inarescat. Coqui non admodum hoc pulmentarium debet, calidum item conuiuis apponatur, quo

Digitized by Google

magis appetentiam & desiderium bibẽdi excitet. Hoc Bibulus utatur, qui sitim in se demortuam quærit.

In iecusculis.

IEcuscula aut suilla aut ex quouis animali ad magnitudinẽ nucis apta, insperso q; sale, fœniculo, et aromatibus dulcibus ac bene tritis, omẽto uitulino aut hœdino separatim inuolues, ad focum q; non nimium decoques, ac cocta statim comedes.

Succidia in carnem.

CArnem salitam lardo intertextã, in tessellas concides, concisam in sartagine non admodum friges, frictam, aceto, saccaro, cinnamo, petroselino, minutatim conciso asperges. Idem etiam fieri de perna ac sumine potest. Sed hæc succo citri uel malarãcij suffundi amant. Clamat in hãc opinionem Bibulus, & sine acredine, quo uehementior excitetur sitis, hæc deuoranda affirmat.

In turdo.

VEi turdum assaueris, eo modo quo cõuenit, amygdalas bene tunsas, saleq; insperses, cum agresta & iusculo miscebis, modicum q; gingiberis & cinnami insperges. Mixta hæc omnia per cribrum setaceũ in cacabum transmittes. Vbi modicum ebullierint, in ollã in quam turdos assos reposueris infundes. Sunt item qui

Digitized by Google

ſatius dicunt, in aſſos turdos uel malarancia exprimere, aromata dulcia inſpergere.

In uitulinum caput.

CAput uitulinum aut bubulinum aqua calida depilato, ut ſuem conſeuiſti, ſi elixum uoles, ubi coctum fuerit in alliatum mergito, ſi aſſum placuerit, repletum aromatibus, allio, ac pleriſq; odoriferis herbis, in furno decoquito.

In cerebrum uitulinum.

EX capite elixo ac cocto cerebrum erues, cũ quo duo uitella ouorum, tudicula bene agitata, modi cũ piperis, parũ agreſtæ, ſalis quantum ſat erit, miſcebis. Mixta hæc omnia in ſartagine cum liquamine tantiſper friges, donec, quod breui fiet, concreta ſimul fuerint. Comedi cito hoc pulmentarium debet. ubi refrixerit, nil inſipidius. Hinc eſt quo me Palellus hoſpes crebro in cœnã uocat, ubi huiuſcemodi patinã condijt.

In ficedulas.

FIcedulas implumes, ac nullibi cõminutas aut exẽteratas, in folio uitis cum modico ſalis, fœniculi, ac laridi inuolues, inuolutaq; cinere calido, & carboni bus integes. Ante dimidium horæ coquentur. Aſſas ſi uoles, quaternas ſimul deuincies circa ueru capite & pedibus: ne ſi trãsfixæ fuerint, nil habeas quod comedas.

Digitized by Google

Sunt qui in extrema coctura, lardum his instillent.

Patina catellonica in perdices.

PErdicis assæ ac prope coctæ, alas & pulpam eis cumquaq; abscindes, indesq; in locum modicum salis, aromatum, chariophyllorũ contusorum, succus citri aut malarancij, quo melius simul hæreãt, misceri his debet. Inuoluatur tum cito necesse est, ac calida deuoretur, oportet. Hoc cibo Gallus noster frequẽter uescitur, quãuis catellonicorum acerrimus sit hostis. Odit enim genus hominum, non patinas.

Liquamen.

OMentum suis, dum recens est, minutim concisum ad castaneæ magnitudinem, sale multo asperges ac contundes: contusum per diem in tabulato sines, sequenti in aheno ad ignem si centum librarum erit cum duabus aquæ metretis decoques, lento igne efferueat, ne cesse est, donec bene liquerit. Cola deinceps colabis, capiesq; quod in aqua natabit. Inditum liquamen in seriã loco subterraneo per annum conseruabis.

In uentriculum uitulinum.

VItulinum uentrem in angulo leniter perforato, stercusq; ac sordes omnes eximito, in lotum uentrem hæc quæ dicã indito. Ex caseo ueteri oua quatuor bene facta, parum piperis leniter tũsi, croci modicum, passulas integras, petroselinum, amaracum, mentã cõ-

Digitized by Google

ciſam. Mixta omnia & in uentriculum clauſa in cacabo bene coquantur.

Perna.

DIgito cultrum in mediam pernã, quæ ut Varroni placet à pede dicta, olfactuq; ſi bene olebit, bona erit perna, ſin ſecus, reijcienda eſt. Bonã in uino albo, aut aceto decoquito. Sunt qui tãtundem aquæ addendum dicãt, maximè uero Publius, qui uinum non bibit, bi certę falliũtur. Suauior eſt in uino tãtum uel aceto, et diutius durat. Non eſt coquenda perna, nec eſt iure exi menda, niſi ubi refrixerit.

Sumen ex lingua.

NOn ſumen admodum pingue, ſed rubeũ coquatur eo modo quo perna, ſed melius aliquantulũ. Hãc quoq; cocturam uult lingua, quanto pinguior, tãto melior eſt. Eadem ferè & de reliqua ſuccidia ratio.

In paſtillum gallinaceum.

CRiſtas pullorum trifariã, iocuſcula quadrifariam diuidito, teſticulos integros relinquito, laridum teſſelatim concidito, nec tundito. Duas aut tres uuas uitulinæ adipis minutatim concidito, aut loco adipis medullã bubulã aut uitulinã addito. Gingiberis cinnami, ſaccari, quantum ſatis erit ſumito. Hæcq; omnia cum ceraſis acribus ac ſiccis ad 40. miſceto, inditoq; in paſtillũ ad id apte ex farina ſubacta factum. In fur

Digitized by Google

no aut ſub textu in foco decoqui poteſt. Semicoctum ubi fuerit, duo uitella ouorum diſfracta, modicum croci et agreſtæ ſuperinfundes.

In pipionem exoſſatum.

PIpionem exinanitum & bene lotum, per diē ac noctem in aceto acri ſines, lotum deinde ac repletū, & aromatibus & herbis elixū pro libidine, aut aſſum facies. V trouis modo ſine oſsibus inuenies.

Ex ſolo pipione duo fiunt.

PIpionē ſine aqua ita appoſite deplumato, ne pellem frangas. Exenterato deinde cutem integram auertes ac diriges, directam optimo farcimine replebis. Integer tum omnino uidebitur. V erum pipionē hoc modo aſſum, frictum, elixum, facies. Aſſum, ſemicoctū, ſale ac trito pane aſperges, inunges q; leniter uitello oui, ut cruſtā pro cute faciat. V bi incoctus omnino fuerit, uehementi igne ſtatim torreto, quo coloratior fiat, inde conuiuis appones.

Cibaria alba.

CIbarium album, quod aptius leucophagum dicetur, hoc modo pro 12. conuiuis condies. Amygdalarum libras 2. per noctem aqua maceratas, ac depilatas in mortario bene tūdes, inſpergendo modicū aquæ, ne oleum faciant. Deinde capi pectus exoſſatum in codē

Digitized by Google

mortario cõteres, indesq; excauatum panem, agrestã prius aut iure macro remollitum. Gingiberis praeterea unciam, ac saccari selibrã addes, miscebisq; haec omnia simul, mixtaq; per excretorium farinaceum in ollã mũ dam transmittes. Efferueat deinde in carbonibus lento igne facies, cochlearíq; sæpe agitabis, ne seriæ adhæreat. Coctum ubi fuerit, aquæ rosaceæ uncias tres infundes. Ad mensamq;, aut in patinis ubi caro fuerit, aut seorsum, sed minoribus mittes. Quod si in capos fundere institueris, quo lautius uideatur, malipunici grana superinspergito. At uero si in duplicem condituram diuisum uoles, partem uitello oui ac croco, simul cum modico agrestæ confuso colorabis, quam quidem à colore genestinam appello. Reliquam partem quæ alba est, ita cõuiuis (ut dixi) appones. Hoc ego condimentis Apitianis antepoſuerim semper. Neq; ulla ratio est cur gulæ maiorum nostri præferãtur. Et si enim ab illis in omnibus ferè artibus superamur, una tamen gula non uincimur. Nullum enim in orbe terrarum irritamentum gulæ est, quod non huc tanquam ad gymnasium popinariũ translatum sit, ubi acerrime de conditura obsoniorũ omnium disseritur. Quem coquum dij immortales Martino meo Comensi conferes? à quo haec quæ scribo magna ex parte sunt habita. Carneadem alterum dices, si de rebus propositis ex tempore differentem audieris.

Cibarium album catellonicum.

Digitized by Google

FArinam optimi riſi cum duabus metretis lactis ca prini in cacabo ad ignem ponito, procul flamma, ne fumum concipiat. Pectus deinde capi eodem die mortui ac ſemicocti in quadam quaſi ſubtiliſſima fila diuidito, inditaq; in mortarium duobus eo amplius tribus ictibus piſtillo contundito. Vbi lac dimidiū horæ efferbuerit, hoc idem pectus in fila redactum cum libra ſaccari indes, efferuereq; horas quatuor patieris, agitādo ſemper condituram cochleari, cui hærebit ut terebinthina, ubi decoctum fuerit. aquam poſtremo roſaceam ut in ſuperiore infundes, patinasq; facies. Nec erit abreſi ſaccari aliqd inſperges. Nulli enim cibariorū, (ut aiūt) ſaccarum aduerſatur. Ad hoc Galbes noſter Rizonem & me ſæpius inuitauit. Aderat et Tridento, qui ſe nil unquam lautius comeſſe aſſeruit.

In conſumptum.

FIeri ius conſumptum, aut ex capo, aut ex phaſiano, aut perdice, aut ex capreolo, aut pipionibus, aut ex columbis ſyluaticis poteſt. Si ex capo uoles, cacabum ſumes, qui aquæ metretas quatuor contineat. Hunc capum fractis ac comminutis oſſibus indes cum uncia ſuccidiæ macræ, piperis gravis 30. cinnamo pauco nec nimiū tunſo, tribus uel quatuor chariophyllis, ſaluiæ laceræ trifariam ſolijs quinq;, lauri duobus. Sinito hæc efferueant horis ſeptem, uel donec ad duas ſcutulas uel minus redigantur. Caue ſalem indas, aut ſalita ſi ægro

Digitized by Google

tantium causa fiet: parum aromatum nil uetabit, quo mi-
nus ægroto etiam apponatur. Senibus hoc & ualetu-
dinarijs detur.

Iusculum croceum.

VItella ouorum 30. agrestam, ius uituli, aut ca-
pi, parum croci, modicum cinnami in catinum
simul frangito, ac miscето. Mixta per cribrum excre-
torium, facito in ollam trãseant. In hac curato ut in ca-
bonibus, procul flamma, ne fumum concipiat, decoquã
tur. Miscetoq; semper cum cochleari donec crassum fie
ri incipiat. Tũc enim à foco ablatum, conuiuis decẽ p-
commode apponitur. Spargi aromatibus, dum in pati-
nis est hoc iusculum debet.

Iusculum album.

AMygdalarum libra depilabis ac tundes, aquã
inspergendo, ne oleum faciant: his deinde albã
menta ouorum 20. panis albi ac remolliti parum, modi
cum agrestæ ac gingiberis albi, iuris quantum sat erit
addes, ac cõtundes, omnia simul bene miscebis. Mixta,
per cribrum setaceum facies, in cacabum transeãt, co-
quanturq; eo modo quo superiora.

Iusculum uiride.

CApito illa omnia, quæ in primo iusculo continen
tur, præter crocum, hisq; betas & modicum pe-

Digitized by Google

toſelini, aliquot tritici folia, ſi tum uiridia erunt, tuſſa addes, per cribrum tranſacta coques eo modo quo ſuperiora.

Cibarium, quod uulgo zanzerellas uocant.

QVa ſeptem, ſelibram caſei triti, panem item tritum tũdens ſimul miſceto, inditoq; in cacabum, ubi fiet ius croceum, quando feruere occipiet. VBi bis terue cochleari conuolueris, patinas facies: cito enim coquitur.

Cibarium uiride.

CIbarium uiride eo modo, quo ante dictum condies, ſed pro croco herbas indes, quas in iuſculo uiridi commemorauí.

Cibarium in bolis.

QVæ ante dixi ſumes eadẽ, uti uoles aut alba, aut croceа, aut uiridia facies. Duriora ſunt hæc aliquantulum, & in cacabum feruere occipientem cochlearí paruo ſigillatim deponatur.

Cibarium album.

ALborem ouorum, panem album & tritum, caſei modicum, cum lacte amygdalino miſceto, inditoq; in cacabum feruere occipientem, ex iure uitulino, aut capi præpinguis, ac eo mõ quo ſuperiora cocto.

Digitized by Google

NVllam industriam, nõ altilia solum, ac syluatica animalia, uerumetiam inanimata quædam fecere, ut legumina, boleti, tubera. Herbæ enim nonnullæ tum hortenses, tum syluestres, quæ à philosophis inter uegeta reponuntur. Verum prius meo instituto de ui & natura istarum rerum mihi dicẽdum est, quã de cibarijs, quæ ex eisdem fiunt dicere incipiam. Neq; certe à re ipsa alienum putarim, præcipue cum ordo esitiorum hoc requirat de eo farre & hordeo aliqd dicere, quo in cibarijs, utimur, quanquam cum de pane diceremus breuiter eorum genera sunt explicata.

De hordeo.

HOrdeũ frumenti genus esse, satis in primo libro diximus, cuius uis temperata habetur. Hinc est quod parum alit. Aqua cum eo decocta, addito uel melle uel glycyrrhiza, cõtra ægritudines à nimio calore p uenientes plurimum facit. Hoc etiam frequenter, ut infra apparebit, in cibarijs uescimur. Amilum item ex hoc factum, pectori non incongruit.

De farre.

FAr, quod aliqui adoreum, aliqui adorei genus dixerunt, temperatũ ẽ. Facile concoquitur: absti-

Digitized by Google

git, refrigerat eius frequens usus hepatis ac splenis, fibris laborantibus ex calculo, ueficæ & renibus nocet.

De amilo.

AMilum, quod inter frumenta boni succi Celsus commemorat, id esse putarim, quod medici nostrorum temporum mutata litera, hamidum uocant. Cõditum in amygdalis & saccaro, epilotũ lenit et pectus, tussim sedat, sanguinem tamen non bonum generat.

De similа.

SImilã fieri è tritico loto, sicco ac leniter mola disfracto, dicunt medici. Asseruntq; cibaria ex hoc meliora fieri quàm quæ ex amilo fiunt. Calorem enim & sitim sedant, hepar refrigerant.

De alica.

ALicam, Celsus inter fruges boni succi commemorat, ut triticum, siliginem, orizam, amilũ, quæ quidẽ & panificia appellat. Ex alica tamen oriza & ptisana fieri optimas sorbitiones & pulticulas dicit, ut Columellæ placet ex hordeo, ut Celso ex oriza, quod derivatum uidetur. Sunt tamẽ qui hoc latinũ & non externum putent.

De riso.

RIsum, quod ego antiquo uocabulo orizam appellatũ puto, calidæ ac siccæ uis est. Et ob hãc rem

Digitized by Google

multum alit, maxime si cum amygdalis tunsis, lacte et saccaro, (ut postea dicetur) cõditum fuerit: decoctum in aqua pura uentrem constringit. Nocet tamen frequens eius usus, dolore alui laborare solitis.

De panico.

MAli succi habentur panicum, milium, ac legumina fere omnia. Panicum (ut ait Plinius) dictum est, quod paniculis inuoluatur. Panico præcipue Aquitenia utitur. Pontica gẽs nullum panico præferunt cibum. Abundat & hoc circumpadana regio. Panicum tritum & pro cibario sumptum simplex, uentrẽ astringit, cum lacte coctum multum alit.

De milio.

MIlium & panicum terram emacrant, & ob eam rem inter uites & arbores fruguiferas serenda non sunt. Aethiopes non aliam frugem quàm milij hordeiq; nouere. Gaudet & milio Campania. Purgatur mortario & pistillo, ut alia multa. Purgamenta appludã rustici uocant. Ex milio fit puls, & panis præ dulcis, quo Cisalpini ac maxime Insubres utũtur. Milij è musto subacti præcipuus usus ad frumẽta est: in anum siquidẽ durat. Milij usus panico deterior habetur. Siccum enim & frigidum est, ac tarde concoquitur, id male alit.

De faba.

Digitized by Google

FAbæ inter legumina, quæ à legendo sunt dicta, maximus honos habetur. Quippe ex qua et panis et lomentum fit à faba in sacrificijs. A pulmentario fabaceo Pythagoras abstinuit, uel quod his mortuorum animæ, ut ipse asserebat, pro domicilijs uterentur, uel quod is cibus inflatione sua tranquillitatē mentis quærentibus mirum in modum contrarius sit, ac' libidinem excitet, quam Græci hoc est, in testiculis fabis similibus, esse dicebant. Sola faba inter fruges exesas etiam crescente luna repletur. Aqua marina aliāq; salsa non percoquitur. Prima leguminum ante hyemem seritur. Quamquā Maro uere serēdam dicat. Aquas in flore maxime cōcupiscit: ubi defloruit, exiguas desiderat. Faba in Aegypto spinoso caule nascitur, contra crocodili edacitatem. Fabæ uis frigida est, uiridis ad humidi tatem tendit, quæ stomacho nocet, sicca tamē peior est. Insomnia quouis modo in cibum sumpta uel mala facit. Aromatibus conspersa, minus lædere putatur.

De cicere.

CIcer salsilaginosum est, ideo solū urit, nec nisi madefactum pridie seri debet. Plures habet differē tias, magnitudine, colore, figura, sapore. Arietino capiti pſimile est. Rubeum nigro & albo calidioris uis est. Temperatius nigrum habetur. Eorum iura quibus & remolita sunt pectori prosunt, splenis atq; hepatis oppilationes tollunt, calculum frangunt renes ac uesicā pur

Digitized by Google

gant, uocem clariorem reddunt, uenerem cient, lumbrī cos è uentre abigunt. Recens cicer ſtomacho ac inteſtinis nocet, & os male olere facit.

De cicercula.

EST & cicercula minutum cicer, inæquales angulos habēs ueluti piſum. Dulciſſima quæ eruo ſimilis eſt, firmior quæ nigra & ruffa, quā quæ alba. Virtute in quibuſdam ciceri ſimilis eſt.

De piſo.

IMpatientiſſimum frigoris piſum habetur, ideo in apricis ſeri gaudet, ad auſtrum uerno tempore facili ac ſoluta terra. Dulce eſt & minus, (ut ait Gellius) q̄ faba, inflat ac nocet.

De phaſeolo.

PHaſeolum uel phaſellum, quem uilem Maro appellat, hanc denominationē à Phaſello inſula, non procul monte olympo poſita accepiſſe ſcribit Apuleius. Vim calidā & humidā habent phaſeoli, quorū uſus aluum lubricat & obeſat, urinam mouet. Pectori ac pulmoni prodeſt. Caput tamen craſſis & pernicioſis humoribus replet. Inſomnia & ea quidē grauia inducit. Eius frigiditas & malitia leniri aliqua ex parte poteſt, origano, pipere, ſinapi, inſperſo. Vinū merum poſt phaſeolos bibendum omnino eſt.

Digitized by Google

De lente.

LEns ut piſum in uere ſeritur. Amat lens ſolum tenue magis quàm pingue, cælum uticq; ſiccũ. Eius duo ſunt genera. Alterum rotundum nigriusq;. Alterũ ſua figura in lenticulæ nomen tranſiens, frigidæ ac ſiccæ naturæ habetur. Cortex aluum ſoluit, medulla aſtringit. Difficulter concoquitur, atram bilem generat, & lepram facit. Inflat, condenſat, cerebro ac pectori nocet, oculos hebetat, uenerem reprimit. Corrigi eius malitia hoc modo poteſt, Primam cocturam abijcito. Secũdæ acetum, aromata addito, non erit etiam inſalubre farinam hordei lenti in cacabo miſcere, ut bene ac multum alat.

De uicia & eruo.

MEdica, uicia, cicercula, eruum, farrago, pecorum magis quàm hominum cauſa ſunt inuenta. Eius tamen uſus uim medicamenti habuiſſe literis ſuis D. Auguſtus oſtendit. Eius enim uis tuſſim lenit, ac pectori prodeſt. Hoc rouilium uulgo appellant.

De lupino.

LVpini ſatio terras lætiores facit: ubi caule ſurrexit ac florem emiſit, ad ſolem continuo heliotropij more uertitur. Hoc uice clepſydræ nubilo cælo ruſtici utuntur. Nullo impendio cõſtat lupinus, neq; enim ſationem aut runcationẽ exigit. Primus omniũ ſeritur,

Digitized by Google

ultimus tollitur. Vtrunq; ferè Septembri mẽse, ter in anno floret, lectum condi ad fumum amat. Eius uis calida est & sicca. Maceratus frigida aqua salitusq; homini in cibo est. Amarus medicamenti uicem præstat. Impositus enim puerorum uentribus cõtra lumbricos pro medicamẽto habetur. Valet item contra omnem oppilationem, ægre tamen concoquitur, humores etiam crudos & malos efficit.

De canabi.

SEritur & canabis ipsa ut linum, decorticata post uindemiam funes ad usum præstat. Aiũt canabim in Alabandica ferularum uicem in plagarũ usum præbere, adeo magna in regione nascitur. Ex semine canabis tunso cibaria quedã fiunt, quæ & stomacho & capiti, ac denique membris omnibus plurimũ nocent.

De sambuco.

SAmbucus alterũ genus habet magis syluestre, qd alij chamæaclen, alij helion uocant. Flos eius in cibarijs sumptus, hepaticis, spleneticis, cardiacis, atq; hydropicis prodest. Acinum uero quo & capilli cani tinguntur, potum ex aqua urinã mouet. Folia in uino pota, serpentum ictibus resistunt. Aqua in qua folia macerata fuerint sparsa per domum, pulices necat. Decoctio item foliorum sparsa muscas necat.

De cucurbita,

Digitized by Google

Cucurbita in uentrem plerumq; crescit, nonnunquam uero in anguineam formam. In locis humectis nascitur. Libertate pensili gaudet. In longitudinem nouem pedum creuisse quondam lectum est. Veteres medici diffiniuere cucurbitam esse congelatam aquam. Est enim humidæ ac frigidæ uirtutis. Nam in cibũ sumpta & stomachum relaxat, & bibendi desiderium extinguit, ac aluum mollit, intestina lædit, quo longiores sunt, eo salubriores habentur. Quæ in uentrem creuere desiccatæ ad sumum, euacuatæq;, horrei usum rusticis in condendis hortensiorum seminibus præstant. Cucurbitæ etiam ubi tenellæ sunt, abrasa leniter superiore cute, concisæq; in anguineam formam ac desiccatæ rusticis hyeme cibaria præstant.

De atriplice.

Atriplicem esse putarim ego, quod rustici spinachiũ uocant, à spinis credo quas in semine facit. Est enim holus frigidæ & humidæ substantiæ, amplius tamẽ ab humoribus possidet. Sũt qui uelint atriplicem non esse quod spinachium uocãt, licet similitudinem habeat, & eandem prope uim. Nam & aluum mollit, & ictericis hoc est auriginosis, ab auri similitudine, ob sparsum fel (ut ait Varro) prodest. Calidum hepar refrigerat, bilem incensam reprimit.

De rapo.

Digitized by Google

Rapum, quod uariare genus, lectum est, à Democrito tanquam humano corpori contrarium damnatur. Ex eo enim putat inflatiões stomachi excitari. cõtrà Diocles, itẽq; Dionysius ꝓpter eius uirtutes etiã necessariũ existimat. Cũ enim calidũ sit & humidum multũ alere, & obesare putatur. Genituã augere, maxime uero si sub cinere & carbonibus coxeris. Nõ erit etiã insalubre, si prima abiecta decoctiõe secũdo elixaueris, additis aromatibus, quæ eius inflationẽ, tollunt. Bene cocta urinam cient, ardorem tollunt, sitim extinguunt. Contra uero incocta, inflationem & oppilationes generant. Rapi tostum cum adipe tunsum, articulorum dolori medetur, & frigus à pedibus abigit. Aqua in qua discocta fuerint, frigidis podagris salubre fomẽtũ præstat. Cauendũ est dũ rapa colligimus, ne urucæ bestiolæ quædã uenenosæ insint, quas græci ἐρυσικας uocãt. Has necare mulierẽ mẽstruo laborantẽ, asserit Columella, si solutis crinibus & nudo pede unumquenq; hortum ter circumeat.

De napis.

Naporum plura sunt genera, neq; una eadẽq; in omnibus uirtus est. Napi in altitudinem tendentes, qui & corinthij dicuntur, terræ maiore ex parte prominent. Hi seri in locis deuexis & siccis amant. Lõthasij uero frigoris patiẽtißimi sunt. Apud Italos olim æmiterninis palma dabatur, inde marsis, tertia (ut ait

Digitized by Google

Plinius) noſtratibus, id eſt, ciſalpinis. Napi omnes (alius tamen alio minus & maius) calidi habentur. Guttur & pectus in cibum ſumpti leniunt. Aluum inflant, ac uenerem cient. Generare eorum frequens uſus pituitam putatur.

De blito & bleta.

BLitum inter hortenſia, holeris leuiſſimũ genus eſt. Hoc ego bifariam diuidi crediderim, cum & nigrum ſit & candidum. Nigrum capite ferè exit, ut bulbus, caule, ut lactuca. Neq; ulla ferè hortenſis herba latitudine maior. Quidam bliti naturam inertem, & ſine ui putarunt, et ſi aluum uſq; ad bilem plerunq; cõturbet. Nimia fœminarum menſtrua in cibo ſumptũ ſedat. At bleta quæ alba eſt, quæq; medium temperamentum ſortitur, hepaticis atq; ſpleneticis cũ aromatibus dulcibus, quæ ſalſedinem eius leniant, utiliſſime datur. Ardores item æſtatis releuat. Faſtidio languidos ad cibum reuocat. Nutriẽtes fœminas plurimo lacte implet. eſa cum iure proprio, aluum mouet: eo uero abiecto, ſola eſui ſumpta conſtringit.

De braſſica.

BRaßica, quam eandem & cauliculum & caulem licet appellare, quod caule (qui uulgo thyrſus dicitur) præ cæteris creſcat, omnibus holeribus (ut Catoni placet) anteſtat, maxime uero lotio, quod pluribus in

Digitized by Google

rebus salubre esse ostendit. Sexcentis fere annis medicinā brassicæ usum populum Romanum, idem Cato tradit. Nondum enim in urbem conuenerant medici, qui sanandi facultatem, peregrinam quidem, in artem posteæ redegere. Inuenta tum pigmenta sunt, & his pretia addita, quæ uellent. Cæterum rustici illi ac militares uiri glorioſas cicatrices gratuito holere curabant, hortum colentes ad salutem & cibum. Genera brassicæ tria facit Cato. Vnam ex cētifoliis caule magno, quæ Pythagorica dicitur. Altera crispo folio, quam appianam uocant. Huic ego selinadam, quæ in agro Veronensi nascitur, & Capranicensem contulerim. Tertiā minutis caulibus leuem, tenerā, quæ minime probatur. Seritur brassicatoto anno, æquinoctio & autumno trāsfertur. Cimam uere præstat, quā qa Drusus fastidiuit à Tiberio patre increpitus est. Sunt & æstiui autumnalesq; mox hyberni. Iterumq; cymæ. Nullū genus holerū æque fertile est, sua se fertilitate consumit. Est & brassica syluestris trium foliorum D. Iulij carminibus militaribus iocis præcipue celebrata, qua milites in obsidione dyrachina, ut in militaribus exprobrationibus apparet usos crediderim. Lapsana enim hoc genus brassicæ ipsi appellabant. Calidæ & siccæ naturæ brassicam esse constat, & ob hāc rem atram bilem auget. Mala insomnia facit. parum alit, stomacho parum, capiti atq; oculis propter exhalationem multum nocet. Hyeme si cum carne pingui coquantur quàm æstate tolerabiliores, purgare

Digitized by Google

tamen pituitam aiunt, guttur lenire, uocem clariorem facere, si cum primo iure editur. Abiecto primo, si secũ do coquatur, astringit ut bleta. Affirmat Aristoteles in problematibus, nil æque ebrietati mederi quàm brassicam, uel semen, quæ sua ui diuretica, uinum altiora petens, ad meatus urinæ perducit. Valet & succus eius cũ uino potus contra morsum rabiosi canis.

De farre in iure.

DE simplicibus quibusdam satis dictum est, ad cõditam nunc tandem me reuocant coqui. Far mũdum & lotum in iure, pulli diu coquito, cocti partẽ in catinum trãsferto. Huic ouorum uitella tria dum aliquantulũ refrixerit, cũ croco dissoluta indes, rursumq; in cacabum transferes, & aromatibus conspergès.

Risum in quouis iure.

RIsum condies eo modo quo far. Oua quidam subtrahunt. Hoc in tuo sit arbitratu.

Milium in patina.

MIlium cum aqua calida bene lotum, cum iure carnium lẽto igne diu coquito, cochleariq; sæpe misceto, procul fumo, indito deinde croco, quo colo ratius fiat, ad mensam mittito.

Cibarium ex pane trito.

PAnem tritum efferuere in iure carnium parũ ad

Digitized by Google

modum finito, ubi ex igne paululum refrixerit, modicũ triti caſei eius aliq̃ remolliti in eundẽ cacabũ indito ac miſceto, colore croceo gratius hoc cibariũ fiet.

Iuſculum, quod uerzuſum uocãt.

OVorum recentium uitella quatuor, ſemiunciam cinnami, ſaccari uncias quatuor, ex ſucco malarancij uncias totidem, aquæ roſaceæ uncias duas, tudicula ſimul contuſa, ac in unum corpus redacta, eo modo coques, quo iuſculum croceum coquendum diximus. Non erit etiam abre crocum addere, quo gratius fiat. Hoc genus cibarij æſtate præcipue ſalubre habetur. Multum enim ac bene alit, parum refrigerat, & bilem reprimit.

Puls fabacia ex faba fracta.

FAbam diſfractam bene mundam ac lotam ad focum pones. Vbi efferuere occeperit primam aquã exprimes, indeſq; tantum aquæ recentis, uel duobus digitulis emineat, addendo tantum ſalis quantum ſat eſt. Procul flamma propter fumum, & operta, tãdiu ebulliat neceſſe eſt, donec cocta in pultem redigatur. Agitari deinde in mortario & tamdiu miſceri debet, donec unum corpus conficiat. Rurſum in cacabum poſitam cale fiat, cum transferre in patinas uoles, hoc modo condies: Cepam minutim conciſam, in olla feruenti oleo coques, indeſq; modicum ſaluiæ, aut ſicorum, aut pomo-

Digitized by Google

rum tessellatim concisorum. Hæc quidem feruentia adhuc, patinis fabacijs infundi debent. Sunt qui & aromata inspergant.

Faba in frixorio.

FAbam coctam & resolutam cum cepis, ficis, salsuia, atq; alijs plerisq; holitorijs herbis, in frixorio, adipe, uel oleo bene uncto friges, in pinacaq; uel orbem extensam in placentæ formam, atq; aromatibus suffundes.

Cibarium ex piso.

PIsum cum siliqua semel ebulliat facito. Exemptũ aqua frixorio cum tessellis carnis salitæ (& eius maxime, quæ macro pinguiq; distinguitur) indes. Velim tamen ipsas tessellas modicum prius effrixisse. Addito deinde parum agrestæ, modicum sapæ, aut saccari, cinnami nonnihil. Hoc item modo et faseolos coqto.

Cibarium ex carne.

CArnem macram, elixam, minutim concidito, concisam in iure pingui iterum per dimidium horæ coquito, addendo prius excauatum panem ac tritum, modicum piperis, croci parum. Vbi paululum refrixerit, oua dissoluta, caseum tritum, petroselinum, amaracum, mentam cõcisam minutim, cum modico agrestæ. Mixta & simul agitata in eundem cacabum indes, cochleari lente agitando ne conglobentur. Idem etiam

Digitized by Google

fieri ex iecuſculis & pulmonibus poteſt.

Cibarium ex inteſtinis.

LOta bene ſint ac munda inteſtina, recrementorum omnium receptacula, ad focũ deinde in cacabũ cũ oſſe ſuccidiæ, quo ſapidiora ſint ponito, ſalẽ inde cauēto. Vbi cocta fuerint, exempta in fruſta nõ magna concidito. Mentæ prætereà, ſaluiæ, ſalis, quantum ſat erit, tantum addito, facitoq; rurſum cum hoc additamento paululum ebulliant. Coctis & in patinas poſitis aromata inſperges. Sunt q caſeũ tritũ ſuperfundãt.

Cibarium ex inteſtinis trutæ.

INteſtina trutæ bene lota, ac ſemicocta, paululum piperis, petroſelini, mentæ, ac ſaluiæ, minutim conciſe indes. Patinas ubi feceris, aromata inſperges.

Oua trutæ condita, ut piſa credant.

OVa trutæ ſemicocta, ac ex cacabo exẽpta, infrustula diuidito, & ut ius turbidum uideatur, panem excauatum cum eodem per cribrum ſetaceum transigito, aut ex iure piſorum, ſi pro tempore haberi poterit, quantum ſat erit ſumito, cum hoc additis aromatibus, croco, petroſelino, ac menta conciſa, rurſum ipſa oua coquito piſa edere te dices.

Cibarium ex lactuca.

Digitized by Google

RVrſum lactucæ medium, præſertim cum ouo et curbitæ, agreſta coquito.

Cibarium ex malo roſeo.

MAla roſea à colore, ut puto, ſic appellata, cum iure carnium coquito. Vbi prope coctura fuerint, in eundem cacabum paululum petroſelini ac mentæ conciſæ indito. Spiſſari ius excauato pane, ut in tructa diximus, facillime poteſt. Patinis ubi inditum fuerit, aromata inſperges.

De ſimila.

SImilam in ius pingue & feruens agitatam continuo, cochleari uel tudicula impones. Ad dimidium horæ ebulliat in carbonibus neceſſe eſt, procul flãma, ne fumum concipiat. In ſcutellas deinde impoſitam, caſeo trito, & aromatibus conſperges. Tempore iciunij cum ſaccaro, ſuceo amygdalino & aqua roſacea condiri poteſt. Hoc Marſo proderit, qui tuſsi, & quidem cõcitata, laborat.

Patina ex rapis.

RApa bene lota & in fruſta conciſa, optime in iure aliquo pingui decoquito. Cocta ac tunſa iterum ad ignem, cum meliore quàm antea, ſi fieri poterit, iure: cũq; fruſto ſuccidiæ, pipere, ac croco ponito. ubi ſemel efferbuerint, inde exempta cõuiuis apponito. Hoc

Digitized by Google

non comedat Galba noſter, qui urinam ægre continet.

Patina ex fœniculis.

COquuntur fœniculi eodem ferè modo quo braſſica, concidi tamen melius ac coqui debent. Piper amant, & ſuccidiæ aut olei condimentũ requirunt.

Eſitium romanicum.

FArinam optime à furfuribus excretam, cum aqua ſubigito, ſubactam in tabellatum extendito, inuolutoq; ei ligno, tereti quidem & oblongo, quo uti in tali miniſterio piſtores ſolent. Inde extractam ad latitudinem unius digituli concidito. Vittam dices, adeo longa eſt: in iure pingui ac continuo feruenti coqui debet. At ſi in aqua pro tempore coqui oportuerit, butyrum et ſalem indito. Coctum in patinam cum caſeo, butyro, ſaccharo & aromatibus dulcibus transferri debet.

Eſitium fumentinum.

ESitium fumentinum eodem ferè modo fit quo & Romanicum. Fit tamen aliquando groſſius, & minutim magis cõciditur. Conditura eadẽ quæ ſupior.

Cibarium ex radice petroſelini.

RAdices petroſelini bene lotas & excauatas, ſi prædurę fuerint in iure carniũ percoquito. Coctas minutim conciſas, cum pipere & croco, in alio iure non minus bono iterum ad focum ponito, ubi paulu-

Digitized by Google

lum efferbuerint, in patinas indito.

Cucurbita fricta.

CVtem cucurbitæ abradito, eãdemq; ex transuerso in teſſellas tenues concidito. Vbi ſemel ebullierit, ex cacabo in tabulam transferto, ibiq; ſinito, donec paululum deſiccetur. Inuolutam deinde in ſale & farina admodum alba, in oleo frigito: frictam & in patinam tranſlatam, moreto ex allio cum fœniculis, excauato ac macerato pane cum agreſta ita diſſoluto, ut rarum potius quàm ſpiſſum uideatur, ſuffundito. Nõ erit ab re moretum ipſum per ſetaceum tranſigere. Sunt etiam qui agreſtam tantum cum flore fœniculi infundãt. Croceam ſi uoles, crocum addito.

Cibarium ex cotoneis.

COtonea in iure macilẽto cocta tundes. Tunſa cũ ſucco amygdalino, cũq; iure uitulinoq; aut pullino diſſolues, ac in cacabum per ſetaceum transferes. Addito deinde gingiberi, cinnamo, ſaccaro ac croco, rurſum in carbonibus, procul flamma, ocyoſe ebulliat facies, agitãdo ſemper cochleari. Sũt qui butyrum aut adipem recentem inſtillent. Cocta & in patinas tranſlata, aromatibus & ſaccaro aſperges.

Faba fracta.

FAbam tamdiu in aqua ſines, donec bene humecta fuerit, eam deinde è regione nigredinis apte

Digitized by Google

ita ſcindes, ne quod intus contineatur. In uacuos cortices amygdalas cum aqua roſacea, ac ſaccaro tunſas indes, ad ignem in ollula uel patella ſine aqua torrebis, cauendo ſemper ne comburantur. Toſtas ac in ſcutellas tranſlatas iure optimo ſuffundes, in quod & petroſelinum & aromata inſperges. Sunt qui et cepas addant.

Cibarium canabinum.

Cibarium canabinum pro 12. conuiuis, hoc modo facito, libram canabis bene mundi tamdiu coquito, donec ſcindatur. Coctam & unà cum libra amygdalarum addito, etiam excauato pane in mortario tũſam iure macro diſſoluito, tranſagitoq; in cacabum per cribrum ſetaceum, ad focum deinde poſitum cochleari crebro agitato. Poſtremo uero ubi prope cocturam fuerit, ſelibram ſaccari, ſemiunciam gingiberis, parum croci cum aqua roſacea indito. Coctum & in ſcutellas diuiſum, aromatibus dulcioribus conſpergito. Hoc ego bari cocolis ſenenſium perſimile puto: ex multis enim probabilibus rebus, improbabile edulium eſt factum. Nam & difficulter cõcoquitur, & faſtidiũ ac dolorem facit.

Elitium ex carne.

PRo decẽ conuiuis libram abdominis porcini, aut uitulini bene elixato, coctam ac conciſam cum ſelibra caſei ueteris, pauco etiã & pingui addito, cumq; herbis odoriferis bene conciſis, pipere, gingiberi, chari

Digitized by Google

ophyllo, misceto. Sunt etiam qui pectus capi tunsi non incommode addant. Hæc omnia farina bene subacta ac in tenuissimum folium redacta ad castaneæ magnitudinem inuoluito, inuoluta in iure pingui ac croco colorato decoquito. Parum coctura requirunt. In patinas traducta caseo trito & aromatibus dulcioribus aspergito. Fieri & hoc edulium ex pectore phasiani, perdicis aliarumue altilium potest.

Esitium ficulum.

FArinam albam ac bene excretam cũ albore oui, aqua rosacea, ac communi bene subigito. Subacta in pastillos in modum paleæ subtiles semissemq; oblongos extendito. Hinc stylo ferreo admodum tenui excauato. Inde ferrum extrahens uacuum relinques. Desiccata ad solem huiuscemodi esitia, annos duos ac tres durabunt. Maxime uero si mensis Augusti luna fuerint pinsita. in iure pingui decocta ac in patinas fusa, trito caseo, butyro nouo ac recẽti, aromatibus dulcibus aspergi debent. Hoc esitiũ duarum horarum coctura regrit.

In uermiculos.

FArinam eo modo quo superiorem subigito, subacta in frusta digitis rescindito, uermiculos dices. Ad solem deinde ponito, ut sint bene sicci, biennio et eo amplius durabunt. Coctos per horam in iure pingui, patinaq; inditos, caseo trito & aromatibus condito. At

Digitized by Google

si dies ieiunij fuerit, cum succo amygdalino ac lacte caprino coques: uerum quia lac non tãtum cocturæ requirit, facito prius aliquantulum in aqua ebulliant, deinde lac ipsum addito. Coctos saccaro inspergere memento. Eadem omnium ex farina esitiorum coctura est, croco coloratiores fiant, nisi in lacte decocti fuerint.

Minutal herbaceum.

Folia uitium ac buglossæ in cacabum, dũ feruet aqua, indito, ac statim eruito, eruta in tabula cũ petroselino ac menta cruda gladiolo concidito. Concisa ac in mortario tunsa in cacabum cum iure pingui indito. Parum ebulliant facito. Coctum pipere spargito.

Risum in amygdalis.

PRo decem conuiuis, selibram risi, bis aut ter aqua tepida lauabis. lotum ac coctum in tabulam extẽdes donec aqua exierit. Inditum deinde in mortario cũ libra amygdalarum depilatarum tundes, ac cum aqua recenti in cacabum per setaceum transferes. Selibram saccari addes. Procul flamma in carbonibus agitatum cochleari propter fumum, ebulliat necesse est semihorã. Coqui et eodẽ modo risum in lacte caprino põt. Verũ quia esitium cito fumũ concipit, si id acciderit, hoc modo à fumo liberabis: Risum ita ex cacabo in ollam mundam transferes, ut ex eo quod fundo aut lateribus adhæret nihil attingas. Lineum deinde pannum, & id quidẽ

Digitized by Google

album, in plicas tris aut quatuor redactũ humectũue recenti ac expressa aqua supra os ollæ apte collocabis. Post paululum idem etiam facies. Hoc ad extrahendũ fumum nullum efficacius remedium. Idem in farre ac cæteris fiet.

Ferculum amygdalinum.

Libram amygdalarum albicantiũ, ea ratione, qua diximus, cum pane excauato ac remollito conterendes. Tunsas ac dissolutas recenti aqua in cacabũ per setaceum fundes, coques q; eo modo quo superiorem, saccari selibram addes. Parum coctura amat. Liquidum enim magis quàm spissum placet. Sunt qui & aquam rosaceam addant.

Esitium ex pelle caporum.

CApum ubi elixaueris, pellem circũquaq; abscindes, & eam maxime qua collum integitur. Conciſam ac in frusta diuisam, rursum in iure pingui p semihoram decoques, addito croco, quo coloratius fiat, in patinam translatum, aromatibus, & caseo trito consperges. Hoc Archigallus noster delectaretur, si per rẽ familiarem tenuem admodum ei liceret.

Ius in cicere rubeo.

Libram cicerum, & eo amplius, aqua cálida lauabis, lotis ac inditis in cacabum sine aqua, quo efferuere debent, semiuncia farinæ, parum olei & salis,

Digitized by Google

ad uiginti grana piperis fracti, modicũ cimami tunsi, manibus diu miscebis, ad focum deinde, cũ tribus metretis aquæ, pones, addita saluia, roremarino, ac radicibus petroselini minutim concisis. Tantũ ebulliat, ut ad octo scutellas redigatur, ubi prope cocturam fuerit, modicũ olei instillabis: quod si ius pro ægrotis fiet, oleũ aut aromata minime indes.

Ius in pane.

TRis panes decrustatos gladioli tosta bene ttrito, tritos ac in tabulam extensos, libella farinæ ac semicircumuallato. Oua quatuor aut quinq; bene dissoluta cum pane & farina misceto. Vbi aneſi confecti magnitudinem & formam habuerint, cribro à farina secernito. Quod reliquum erit in tabulam extendito, ut bene siccetur. Siccum ubi uoles in iure pingui lẽto igne per semihoram decoquito, ac croco decolorato, in decẽ scutellas transfatum (tot enim conuiuis sufficiet) insperge caseo trito, & aromatibus debet.

Ius in cucurbita.

CVcurbitam in iure, aut aqua cum modico cepullæ coctam, ac cõcisam per cochlear perforatum in ollam transmittes, ubi insit ius pingue, modicũ agrestæ ac croci. A foco ubi parumper efferbuerit eximes. In exemptam ac refrigeratam aliquantulum, duo uitella quorum cũ modico casei ueteris ac triti dissolutã in-

Digitized by Google

des, aut cochleari continuo miscendo, ne conglobata eō ēturam impediant. Translatam in scutellas, aromatibus insperges.

Lac in cucurbita.

CVcurbitam elixam, & inde expressam, ne insit aqua, per setaceum aut per cochleare foratū trā figito, facitoq; ut in cacabum cū succo amygdalino, & lacte caprino efferueat: agrestam deinde aut saccarum pro appetentia conuiuarum addito.

Carabazum catellonicum.

CVcurbitam, quam carabazum catellonicum uocant, bene mundam in cacabum cum larido tantum ad focum ponito, finito ut horas quatuor in carbonibus cochleari sæpe mota efferueat. Ius deinde et pingue & croceum, & saccaro atq; aromatibus conditū, in eundem cacabum indito. Sunt qui duo oua cum agresta & caseo trito dissoluta et mixta, ut in cucurbita dixi, non incommode addant.

Ius in faba recenti.

FAbas eo modo, quo amygdalas soles, ex aqua calida depilato. In cacaboq; cum iure pingui cumq; salita carne ad focum ponito. ubi prope coctas existimabis, petroselinum & mentā concisam indito. Coqui & hoc modo reliqua legumina debent cum pelle, ne ut fabæ decorticentur.

Digitized by Google

Verzusum in ieiunio.

AMygdalas ex aqua calida mũdas ac tritas cũ excauato atq; in agresta remollito pane misce bis, addes deinde malarancij succum, saccari aliquid, aquæ rosaceæ parum, croci nonnihil. Impensam postremo in cacabum per setaceum transferes, faciesq; ut p̃cul flamma parũ efferueat, cochleari semp̃ inuoluẽdo.

Leucophagum in ieiunio.

LIbram ac semissem amygdalarum ablata mẽbranula contundito, tunsis panem excauatum humectatumq; in iure pisorum aut in coctura panis albi addito. Selibram deinde pulpæ marini piscis, aut fluuialis lucij elixi terito, amygdalis, aut cum succo malarancij aut cum agresta, aqua rosacea, gingiberis selibra. Saccari uncias 8. admisceto. Redacto in unũ quasi corpus, per setaceum in cacabum transmittito, facitoq; ut procul flamma in carbonibus parumper efferueant. Misce re continuo memento. Hoc parum alit, diu moratur in stomacho, bilem reprimit, ardorem urinæ tollit, genituram auget.

Pisa in ieiunio.

COndire pisa pro tempore ieiunij cum lacte amygdalino, ea ratione quam prædiximus, popportune poteris. Vitet hoc cibarium Pantagathus Leonice

Digitized by Google

nus: tarde enim concoquitur, melancholiam auget, de neruis obest.

Minutal.

OLera in aquam feruentem indita, statimq; ablata, minutatim concidito. Concisa demum in mortario conterito, tunsa bene facito efferueant usq; ad coctura, addito (ut par est) saccaro. Hoc utatur Celius noster, cui astrictior est aluus: & si enim parum alit, tarde concoquitur, aluum tamen mouet, genituram auget, & ardorem urinæ sedat.

Minutal.

OLera, ut prius dictum est, cocta, ac concisa in iure pingui, aut ex carne, aut ex oleo butyroue decoquito. Parum alent, cito concoquentur, aluum mouebunt, bilem reprimunt:

In canabim.

SEmen canabinum per diem ac noctem in aqua sinito, quæ in summo natabit, ut uanũ abijcito. Hoc cum amygdalis bene mundis contundito. Tunsum cum iure pisorum dissoluito, saccari modicum & aquæ rosaceæ addito. Concoquitoq; simul omnia bene miscendo ad octauã horæ. De hoc cibo male sentit Cassius Hemina, quo nihil (ut idem asserit) potest esse insalubrius.

In brassicam romanensem.

Digitized by Google

MAmibus intortam braſsicam in aquam ferue
tem conijcies, ſemicoctam (iure proprio abie-
cto) in alium cacabum transferes, inuoluesq; lardo be-
ne tunſo. Indes praeterea tantum iuris pinguis, quãtum
ſat erit. Parum efferueat ſines, non enim multum coctu-
rae requirit. Nocet hic cibus ut in braſsica diximus, ſto-
macho & capiti: hinc eſt quod Cornelius noſter quãq;
Romanus, caulem tanquã rem pernicioſam reijcit.

Cibarium croceũ.

PRo duodecim conuiuis, libram amygdalarum cũ
mẽbranulis tundes. his capi elixi, aut cuiuſuis bo
nae alitis pectus, ouorũ uitella quatuor, ſaccari ſelibrã,
cinnami, gingiberis parum, croci pluſculum contraria
addes, ac iure pingui & agreſta diſſolues. Diſſoluta in
cacabum per ſetaceum excretorium infundes, facitoq;
procul flamma in carbonibus efferueant, agitãdo ſem
per cochleari. Ad horam ebulliãt neceſſe eſt, ſunt qui in-
ter bulliendum duas uncias liquaminis aut butyri recẽ-
tis indãt. Patinis aromata inſperges. Alit hoc, & ſi tar
de concoquitur obeſat, uenerem ciet, hepaticis ac cardi
acis prodeſt.

In florem ſambuci.

PRo duodecim conuiuis in ieiunio, Ex ſicco ſambu
ciflore tris uncias in aqua frigida per horam ſti-
nes, expreſſa inde aqua, dimidium cum libra ac ſemiſſe

Digitized by Google

amygdalarum mundarum tundes, addesq; excauatum ac mollitũ panem, ſelibram ſaccari, parum gingiberis, ſi croceum uoles, addes & parum croci. Hæc omnia in cacabum per ſetaceum fundes, feruere ubi occeperint, reliquos flores integros indes. Coctum cũ aromatibus conuiuis appones. Hoc & ſi noſter Labeo non guſtu ſolum, uerum etiam olfactu reijcit, pectori tamẽ, hepati, melãcholia & hæmorrhoidibus laborãti prodeſt, ut in ſambuco diximus.

In zanzarellas albas.

PRo decem conuiuis, libram amygdalarum purgatarum cum modico florum ſambuci bene cõteres, contritam atq; aquæ recenti diſſolutam, per cribrũ ſetaceum in cacabũ mittes. Cyathum ex hoc reſeruabis, quo duos panes tritos, decem albumina ouorũ bene agitata, ſelibram ſaccari diſſolues, ac in prædictum cacabum ubi feruere occeperit indes. Non ſunt agitanda cochleari. Spiſſari ubi incipient, in patinis conuiuis appones. Aromatibus dulcibus inſpergere memento. Hoc utatur Ariſtoxenus gallicus: pectus enim lenit, uentrẽ ciet, dyſuriam tollit.

Leucophagum catellonicum.

PRo decem conuiuis amygdalis tunſis, ac iure pingui, aut uitulino, aut pullino diſſolutis, in cacabumq; cum duabus uncijs farinæ riſi per ſetaceum fu-

Digitized by Google

fis, lentum ignem per horam præbebis, agitãdo ſempeꝛ ne ſeriæ adhæreat. Inde ſelibram ſaccari, & pectus ca pi elixi ac tunſi indes. Coctis aquam roſaceam addes, ac ſtatim in patinas aromata dulcia inſpergendo trans ferres. Bene hoc alit, & ſi ſero concoquitur. Corpus itẽ obeſat, hepar iuuat, aluum ſtringit. Hinc eſt quod cho licis nocet.

PLATINAE LIBER VIII.

De condimentis quæ uulgo ſapo res uocant:

On erat ſatis tot uaria eſitiorum gene ra deſcripſiſſe, niſi condimenta quoq; optima ad excitandum demortuã ap petentiã calcaria adderemus. Hos ego ſi propter ægritudinem, aut nimios æſtus, aut honeſtos labores, deſiderium edendi reſciderint, probandos pu to. Sin uero ad luxum, ad libidinem, ad intemperanti am ſumantur (ut hodie uulgo fit) non ſolum improban dos cenſuerim, ſed etiam omnino reijciendos, cum libidi num acerrima inſtrumenta ſint. Vidi ego pleroſq; noſ Romæ modo, ubi hominũ monſtra magna impenſa alĩ tur, uerumetiam in quibuſdam ciuitatibus Italicis, quæ rerum potiuntur, adeo gulæ ac uentri deditos, ut cum obeſitate & frequentia uariorum cibariorum, appeten di deſiderium amiſerint, conquiſitores propoſitis mã-

Digitized by Google

gnis præmijs ſubmitterent, qui oblimatum ſtomachum, fraceſcentem gulam & deſidem quouis modo excitarent. Quãtum auri (dij immortales) ob talem ſumptum conſumitur, uerum ad inſtituta redire tutius eſt, quàm his bilem irritare, qui cum intemperanter uiuant, parci tamen ac frugi uideri uolunt. Pro bonis igitur corpore atq; animo laborantibus condimenta proponam, quo inſtaurata appetentia honeſto labore diu ſufficiant.

Condimentum album.

PRo numero conuiuarum amygdalas bene mundas contundes, addito excauato pane in agreſta prius remollito gingiberiq; albo quantum ſat erit. Hanc confecturam agreſta aut ſucco malarancij diſſolutam, in catinum per ſetaceum tranſmittes. Dulcem ſi uoles ſaccharum indes. Poſitam in patinas conuiuis, dum elixas carnes aut piſces edunt appones, cum aromatibus aut ſine, uti uoles. Hoc edulium & ſi parum alit & tarde concoquitur, hepar tamen iuuat ac refrigerat.

Condimentum camellinum.

CVm paſſulis tres buccellas panis toſtas, ac in uino nigro remollitas bene tundes. Tunſas cũ uino nigro, ſapa, agreſta, aut aceto, ſi malueris, diſſolues. Triti cinnami, chariophyllorum, quantum ſat erit, indes. Tranſactum per ſetaceum in catinum, ubi uoles conuiuis appones, bene cõcoquitur, alit, digeritur, corpus ob

Digitized by Google

eſat, uentrem ciet, ſtomachum & hepar iuuat. Ex hoc ego Philelphi conuiuia ſuauiſſime ediſſe me memini.

Moretum, quod ſapa uocatur.

VItella ouorum dura, iecinora pulli elixa, amygdalas toſtas pro numero cõuiuarum ſimul terito. Trita aceto, agreſta diſſoluito, in cacabumq; per ſetaceum traijcito, addendo tantum cinnami, gingiberis, ſaccari, quãtum ſat erit. Coqui paululum hoc moretum, & colorari croco debet. Alit tum mirifice. Hepar iuuat, ægre tamen concoquitur.

Tucetum ex prunis ficcis.

PRuna in uino nigro remollita & exoſſata, cũ modico amygdalarum non decoriatarum, cumq; alicquot buccellis panis toſti, ac in eodẽ uino quo primo humectatis ſimul tunſa. Tunſa cum agreſta, uino nigro, ſapa, aut ſaccaro diſſolues, ac colabis, addendo aliquid ex aromatibus, maxime uero cinnami. Parum alit, appetẽtiam tollit, ſtomacho nocet. Bilem tamen reprimit, hepar calidum refrigerat.

Moretum uiride.

PEtroſelini, ſerpylli, bletæ, aliarum ũe herbarum odoriferarum, parum gingiberis, itẽ cinnami ac ſalis modicum ſimul terito. Trita, aceto acri diſſoluito, ac in catinum per ſetaceum trãſigito. Si allium placet,

Digitized by Google

plus minusue ex appetentia addito. Alit et hoc parum, stomachum atq; hepar calefacit, tarde concoquitur. Oppilationes tamen aperit, & desiderium edendi suscitat.

Moretum perficinum.

AMygdalas mundas cum excauato ac remollito pane bene condito. Tunsi parum gingiberis et cinnami addito. Agresta, deinde uino nigro, succo mali punici dissoluito, transigitoq; per setaceum excretorium in catinum, aut in patinas. Sunt qui & sanda los tunsos his rebus addant. Hoc edulium parum alit, diu moratur in stomacho, bilem tamē reprimit, ac æstu anti hepati prodest.

Moretum genistinum.

MOdicum croci, duo uitella ouorum, cum tritis amygdalis agresta dissolues, gingiberimq; addes tunsum ac cribratum. Trāsactum per setaceum, in patinas conuiuis appones. Tarde concoquuntur, multi erunt alimenti, cor & hepar iuuabunt.

Moretum ex uua.

VVam nigrā in mortario, unà cum excauato pane cōtundito, modicum agrestæ deinde, aut aceti miscēto, ne plusquā satis est dulcius fiat. Hæc ad focū per semihoram efferueant facito, additoq; cinnamo ac gingiberi tūso, ubi refrixerint colato, & patinis indi-

Digitized by Google

to, conuenit hoc ſtomacho atq; hepati, corpus obeſat, bene alit, & facile concoquitur.

Moretum ex moris.

AMygdalis cum excauato pane bene tunſis, mora conterito, leniter tamẽ, ne acina infringas. Cinnami deinde, gingiberis, ac nucis muſcatæ parũ addito, per ſetaceumq; in catinum tranſigito: parum alit, diu in ſtomacho moratur, faſtidio afficit, dentes ſolum & oris partes iuuat.

Moretum ex ceraſis aut merẽdis.

EX ceraſis tamen aut ex merendis moretum facies, ea ratione qua uinaceum fieri diximus. Differunt tamen colore ac ſapore, plus minuſue earum rerũ addẽdo quas indi poſſe prædiximus. Qua in re proſint aut noccãt, cum de ceraſis loqueremur ſatis ſuperq; diximus. Idem etiam de cornis fieri poteſt.

De ſinapi.

SInapis producta penultima, pronunciandum eſt: e græcum enim in a longum conuertitur. hoc & in pulmentis utimur. Cuius tria ſunt genera, unum gracile, alterum ſimile rapi foliis, tertium erucæ ſemini. Optimum ægyptium: nulla cultura naſcitur, melius tamen tranſlata planta ſuccreſcit. Sinapi Pythagoras principatum ob uehementiam dedit, quoniam non aliud magis in nares & cerebrum penetrat. Serpentum & fu-

Digitized by Google

gorum uenena discutere putatur ob eius calidam uim & siccam. stomacho utilissimum habetur, agit in pulmonis uicia, ueterem tussim leuat, faciles excreationes facit. Suspiriosis in cibo datur. sensus atq; caput sternutamentis purgat, aluum mollit, menstrua & urinam ciet, pituitam rescindit, corporis uitio illitum inurendi uim ostendit.

Sinapium.

TVnsi sinapij, biduo tamen prius in aqua crebro permutata, quo candidior fiat & temperatior remollito, tunsas amygdalas addito, atq; iterum conterito, cum excauato ac mollito pane, agresta deinde aut acri aceto dissoluta, per setaceū in patinas mittito. Dulcem si uoles dulcia, si acrem acria indito. Hoc partim natura, partim ratione compositionis, stomachum et hepar concalefacit, splenem extenuat, sitim facit, uenerē stimulat.

Sinapium rubeum.

SInapim, passulas, sandalos, buccellas panis tostas, cinnami parum, aut seorsum, aut simul conterito uel mollito: trita enim cū agresta, aut aceto, cumq; modico sapæ dissoluito. In patinas per setaceum transigito. Hoc minus superiore concalefacit, ac sitim mouet, nec incommode nutrit.

Sinapium in frusta.

Digitized by Google

Sinapi ac passulis bene tunsis, cinnami parum ac chariophyllorum admiscebis, pillulasq; aut tessellas ex hac mixtura facies. Siccas in tabula, quo uoles tecū deferes. Agresta ubi opus erit, aut aceto, aut sapa dissolues. Natura parum à superioribus & hoc differt.

Moretum cælestinum in æstate.

Mora ex rubro tunsa tritis amygdalis admisce bis, parum gingiberis addes, dissoluta aceto, aut agresta per setaceū facito transeāt. Parū hæc alunt, tarde concoquuntur, fastidio afficiunt. Hepar tamen iuuant.

Piperatum croceum in pisces.

Bvccellas panis tostas, in modico aceti, uini nigri, ac defruti, facito ferueant: coctas per setaceū trā figes, indesq; aromata acria simul ac dulcia: si croceū uoles, crocum addito. Hoc percommode alit, apte concoquitur. Stomachū & hepar calefacit, pituitā discidit

Alliatū ex iuglande aut amygdala.

Amygdalis aut nucibus semitunsis, mundi allij quantum uoles addito, simulq; ut par est, optime terito, inspergendo cōtinuo modicum aquæ, ne oleū faciant. Tritis excauatum panem ac remollitum in iure carnium aut piscium indito, rursumq; terito, dissolui eodem iure, si præ durum uidebitur, percommode pote

Digitized by Google

vit. Seruabitur ad tempus (ut de sinapi diximus) commodissime. Huius edulij Pompeius noster percupidus est, & si parum alit, diu moratur in stomacho, iusum hebetat, hepar concalefacit.

Alliatum coloratius.

IDage in hoc quod in superiore. Verum nã aqua aut iure dissolues, sed musto uuæ nigræ manibus expresso, & per semihoram decocto. Idem etiã fieri cum succo cerasiorum potest. hoc magis alit quàm quod prius descripsimus.

Agresta uiridis.

NAsturtium, quod græci cardamon uocãt, bene cum modico salis conteres. Tunsum agresta ueteri dissolues, in patinamq; per setaceum transferes.

Moretum pampinaceum, quod salsum uocant.

PAmpinos uitium, teneros adhuc, benetundes, addes, si uoles allij tenelli caulem, & modicum exceuati panis. De sale nil loquor, cũ nullum ferè edulium sine sale fiat. Aceto deinde aut agresta hæc omnia dissolues, & dissoluta in patinã per setaceum transferes. Parum hoc alit. Stomachum & hepar refrigerat, choleram reprimit.

Agresta cum fœniculis.

Digitized by Google

ALium cum fœniculis dulcibus bene tundito, tunsum agresta recenti dissoluito, dissolutum per setaceum colato. Tumefactũ aluum residere facit, parum alit, hepar refrigerat.

Sapor rosellinus.

ROsella nondum bene matura contundito unà cũ spica allij, si uoles, tũsa & agresta dissoluta in patinam per setaceum colato.

Moretum ex cornis.

COrna bene matura, manibus confracta in cacabum repones, hisq; multum agrestæ recentis, piperis modicum, salis pluisculum addes. Vbi hæc simul p horas duas ebullierint, per cribrum setaceum satis rarũ facito in seriam aliquam, ubi seruentur transeãt. Colorari ex hoc alia edulia poterunt. Indi enim parum oportet, quia aluum astringit, pectus exasperat, et parũ alit. Refrigerare tamen hepar, & bilẽ extinguere putatur.

Pulmentum in torta.

PVlmentum, quod uulgo tortã appellamus, & hoc nomen à tortis & concisis herbis, ex quibus ferè fit accepisse putarim, fecit hoc nostrum felicissimum seculum, quo omnia prope maiorum inuenta sunt inuersa, adeo gulæ & uentri dediti sumus, ut quod tum clarum erat, nunc obscurum uideatur. Ex auibus enim & qua

Digitized by Google

nis altili, nõ ex holeribus artocreata uolũt delicatæ nostrorum gulæ, bletam, cucurbitã, rapum, napũ, buglossum eorum uernacula cibaria fastidiunt, mihiq; et Cornelio meo relinquunt. Nec immerito quidem, quando lenocinijs, adulationibus, blanditijs, assentationibus, quasi generoso quodã labore, diuitias & opes quibus abuterentur, sint consecuti. Tortam igitur, siue illa pythagorea sit, siue gallica, deinceps appellabimus.

Torta alba.

Libram ac semissem optimi casei recentis, præsertim minutatim concisam bene cõdito. Tunsæ ouorum albamenta. 12. aut 15. selibrã saccari, semiunciã gingiberis albi, selibram liquaminis porcini, totidem butyri recentis lactis quantum sat erit admisceto. Vbi crustam, subtilem admodum, in textu collocaueris, hæc oĩa indito, ad focum posita lento igne decoquito. Super, ut coloratior fiat, carbones in operculum ponito, coctæ ac ex textu exemptæ, saccarum tritum cum aqua rosacea insperges. Alit hæc multum, tarde concoquitur, hepar concalefacit, oppilationes inducit, calculum generat, oculis ac neruis obest.

Torta Bononiensis.

TAntum pinguis casei quantum in alba posui concides ac conteres. Trito, bletas, petroselinũ, amaracum, totũ conciusum, oua quatuor bene disfracta, tum

Digitized by Google

ſum piper, parum croci, multum liquaminis, aut butyri recentis addes, miſcebisq; manibus, ut unum prope corpus fiant. Hanc item in textum ſubcruſtatum ad focum pones. Semicocta, quo coloratior uideatur, ouum cum croco diſfractum ſuffundes. Cocta putato, ubi ſuperiorem cruſtã leuauerit. Hæc & ſuperiore deterior eſt.

Herbaceum maiale.

TAntundem caſei quãtum in primo & ſecundo poſui cõcidito, & tundito. Tunſo, bletæ ſuccum, amaraci parum, ſaluiæ pluſculum, mentæ minimũ, petroſelini plurimum, tũſa in mortario ſint omnia. 15. aut 16. albamenta ouorum diſfracta, ſelibram liquaminis, aut butyri recentis addito, admiſcetoq;. Sunt qui & folia aliquot petroſelini conciſa non tunſa, ſelibram gingiberis albi, ſaccari uncias octo indant. Hæc omnia ſimul mixta in ollam, aut patellam bene unctã impoſita in carbonibus, procul flamma, ne fumum concipiãt, miſcendo continuo donec ſpiſſentur, efferueant facito. ubi prope coctura fuerint, in aliam patellam ſubcruſtula tam transferto, textuq; operito, donec omnia leni igne coquantur. Cocta, & in patinam trãſlata, ſaccaro optimo & aqua roſacea ſuffundes. Hoc pulmẽtum quo uiri dius eo melius, & gratius. Hoc caueãt qui eruditate laborant, tarde enim concoquitur, oculos hebetat, oppilationes facit, calculum generat.

Torta cucurbitina.

Digitized by Google

CVcurbitas bene mundas teres, ut caſeum ſoles. Efferuoant deinde modicum, aut in iure pingui, aut in lacte facies. Semicoctis & in catinum per ſetaceum tranſlatis, tantum caſei quãtum primo dixi. Selibrã abdominis, aut huberis præpinguis elixi, cultro tunſi, aut loco iſtarum ſi placebit, tantundem uel butyri, uel lẽ quaminis, ſelibram ſaccari, parum gingiberis, nonnihil cinnami, oua ſex, duos lactis cyathos, parum croci addendo permiſcebis. Hanc conditurã in textu unctio aut ſubcruſtato tantũ lento igne ſubter ſuperne coques. Sint qui fruſta foliatorũ, quæ iſti lagana uocant, loco ſuperioris cruſtæ addant. Coctã ac in patinã tranſlatam ſaccaro & aqua roſacea aſperges. Non edat hoc Caſius q cholica laborat & calculo. Difficilis item concoctionis eſt, & male alit.

Rapum, pirum, cotonea intorta.

RApis & piris, aut cotoneis ſub cinere & carbonibus bene coctis ac tritis, ea ferè omnia quæ in cucurbitina diximus, admiſcebis coques q̃q̃. Hoc deuoret Gracchus qui dyſuria cruciatur, & demortuã in ſe uenerem quærit.

Polenta, ſiue ut uulgo miliacium.

QVod uulgo miliacium uocant, nos rectius polẽtam dixerimus. Fiet autẽ pro quatuor aut quinque conuiuis hoc modo: Libram caſei admodum recen-

Digitized by Google

tis tamdiu conteres, donec in lac conuersum credatur. Huic octo aut decem oua tudicula bene disfracta, seli-brā saccari, tris aut quatuor uncias farinæ: uel loco huius excauatum panem, & remollitum addes, admisce-bisq; in patellā deinde liquamine bene unctam sine cru-sta indes, curabisq; ut in carbonibus subter superue ap-positæ coquatur. Coctæ ac in patinam uel orbem trans-latæ, saccarum & aquā rosaceam infundes. Non delin-gat hoc Hircius qui ob uehementem dolorem laterum nobis clamore suo somnum plerunq; auffert.

Torta sambucea.

FLoribus sambuci omnia illa miscето, quæ in tortā alba commemorauimus. Spissior tamen hæc com-positio quàm illa debet esse, quo flores in partes omnes trāsferantur. Hoc edulium & si parum alit, et tarde di-geritur, lætiores tamē crebro uescentes facit. Hoc edat Celius, qui Saturnum melancholia superat.

Torta ex capreolis uitium.

CApreoli profecto hi dicuntur, qui palmites arbo-ribus aut palis adlaqueāt & uinciunt. hos colle-ctos manipulatim & semicoctos, minutim cōcides. Idē etiam fieri ex rosis rubeis percommode potest. Conci-sis capreolis, caseū recentem bene tritū, tunsum, huber elixum prius, aut loco huius, si magis placebit, liquamē uel butyrum, gingiberis modicum, cinnami pluscul um,

Digitized by Google

ſaccari quantum ſat erit addes, & miſcebis. Hanc condituram in patellam ſubcruſtatam, ac bene unctam ad focum pones. Vbi prope coctura fuerit, ſuperiorem cruſtam pluribus in locis perforabis. Coctam demum, ſaccaro multo & aqua roſacea conſperges. Hoc & ſi Veſpaſiano bibliopolæ placet, quod hepar iuuat, quod bilem reprimit, parum tamen alit, tarde concoquitur, pectus exaſperat.

Torta ex riſo.

RIſum bene coctum, aut in lacte aut in iure pingui in tabulã extendo, donec humor exprimatur, huic deinde in catinum parum caſei recentis bene triti 10. albamẽta ouorum bene diſfracta, ſaccarum cũ aqua roſacea, & lactis ſi uoles cyathum unum admiſcebis. Diſſoluta omni in patella, obſeruãdo ea quæ in torta alba diximus, oques, minus tamen caſei hæc requirit quàm ſuperior. Alit & hæc multũ, iuuat hepar, genituram auget. Dum tamẽ moratur in ſtomacho, ociulos hebetat, calculos creat, oppilationes inducit.

Torta ex farre.

FAr bene coctum ex iure pingui in tabula ut ſubſiccetur extendito. Poſt expreſſum humorem in catinum ponito: huic libram caſei recentis, & ſelibram ueteris bene triti, abdomen porci, aut huber uitulinum bene coctum & tunſum cum glã-

Digitized by Google

diolo, aromatum & ſaccari quantum ſat erit, oua 15. diſfracta cum modico croci indito, admiſceto tamdiu, donec conficiant. In patellam perunctam deinde tranſlata, ſuperneq; tantũ cruſta contecta, eo modo quo ſuperior coquito. Cocta ſaccaro & aqua roſacea conſpergito. Hit & hoc multum, hepati opitulatur, ægre tamẽ concoquitur, oppilationes & calculum facit.

Artocreas.

AVt uitulinum ut hœdi aut capi carnem elixabis, elixam & cruatam minutatim concides, et in mortario tundes. Hanc deinde parum caſei recentis, tantundem ueteris & trit, parum petroſelini & amaraci conciſi, oua 5. bene diſfracta, abdomẽ porcinum, aut huber uitulinum cõciſum, modicum piperis, pluſculum cinnami, minimum gingiberis, tantum croci ut colorem cõcipiat, addes. Curabis coquatur eo modo quo albam diximus. Hoc edant Scauri & Celius, qui nimiam macilentiam cum obeſitate libenter permutarẽt. Vehementer enim alit, corpus obeſat, hepar iuuat, oppilationem tamen & calculum facit.

Torta ex caſtaneis.

ELixis caſtaneis & in mortario tunſis, perq; ſetaceum in catinum cum modico lacte tranſmiſſis, omnia illa admiſcebis quæ in torta ex farre commemorauimus. Croceam ſi uoles, crocum addito. Ad hoc me

Digitized by Google

sepius imitat Montanus. Admodum siquidem alit, appetentiam excitat, corpus obesat. Tarde tamen concoquitur, stomachum & intestina inflat, cholicam facit, & uisui nocet.

Torta communis.

CAseum optimum, oua octo, adipem bonã, aut porcinam, aut uitulinam, aut modicum butyri protẽpore. Panem tritum cum iure croceo & pingui bene, donec unum prope corpus fiant, misceto: eoq; modo coquito, quo & tortam albam. Hoc pulmentum plus mali quàm boni in se habet.

Torta ex milio.

MIlium bene tunsum, lotum, mundum, anguste in lacte caprino aut uaccino decoquito. Cocto farinam cum duobus ouorum albamentis, aut si id minus placet, cum lacte dissolutam admiscebis: bene cochleari omnia inuoluendo, saccarumq; inspergendo. Ex aëacabo deinde in tabulam omnia extendito. Vbi paululum refrixerint, buccellas oblongas in patellam cum liquamine frigito. Frictas & coloratiores factas in patinas transferto, saccaroq; & aqua rosacea suffundito. Idem etiam fieri tempore ieiunij potest, succum amygdalarum pro lacte, & oleum pro liquamine commutando. Idem etiam de riso fieri potest, quod & suauius & alubrius erit. Hoc enim parum alit, tarde concoqui-

mi

Digitized by Google

tur, aluum stringit, & oculis nocet.

Torta ex merendis.

CEraſia aëria, quæ uel merendas licet appellare, exoſſata in mortario contundito. Tunſis, roſas rubeas bene conciſas, parum caſei recentis aut ueteris triti, modicum piperis, parum gingiberis, pluſculũ ſaccari, oua quatuor diſfracta admiſceto. Mixta in patellam bene unctam & ſubcruſtatam lento igne coquito. Ab igne exempta, ſaccaro & aqua roſacea ſuffundito. Hoc non multum à ſuperiore ui et gratia differt.

Torta ex cammaris tempore iciunij

EX cammaris elixi, quod bonum eſt in mortario tundes. Succum deinde amygdalinum cum aqua roſacea per ſetaceum tranſmiſſum præparabis, aut ſi id non poteris, ius piſorum aut cicerum alborum ſeruabis. Paſſulas & ficos quinq; conteres. Modicum petroſelini, amaraci, bletæ, parum incoctæ, minutatim concides. Cinnami, gingiberis, ſaccari, quantum ſat erit, addes, mixta hæc & bene tunſa, cum ouis lyci, ut concreta melius coquantur. In textu bene uncto ac ſubter ſuperue incruſtato ad focum pones, flamma procul. Coctum ſaccaro & aqua roſacea ſuffundes. Membra omnia hoc edulium lædit.

Torta ex anguillis.

Digitized by Google

ANguillam decorticatam & in fruſta cõciſam parumper elixabis. Amygdalarum ſuccũ cum agreſta & aqua roſacea per ſetaceum in catinum tranſmittes. Non erit item abre, quo ſpißius hoc fiat, paſſulas cum tribus aut quatuor ficis contundere. Atriplices deinde cum petroſelino manibus disfractos, & in oleo parum frictos, paſſularum unciam, nucleorum itẽ pineorum unciam, gingiberis, piperis, cinnami, croci parum, ſupradicta tamdiu manibus admiſcebis, quoad unum corpus fiant. Mixta in patellam bene unctam, & ſubcruſtatam indes, per quædam quaſi tabulata fruſta anguillæ collocãdo: ubi ſemicocta fuerit, in ſuperiorem cruſtam, pluribus in locis perforatam modicum agreſtæ, aquæ roſaceæ ac ſaccari ſuffundes. Coctam demum hoſtibus appones. Nil enim boni in ſe habet.

Torta ex dactylis.

AMygdalas bene tũſas cum iure piſciũ & aqua roſacea diſſolues, diſſolutas in catinum per ſetaceum tranſmittes, dactylorum exoſſatorum ſelibram, parum paſſularum, quatuor aut quinq; ficos, riſi item bene cocti uncias tres in eodem mortario conteres, parum deinde petroſelini, atriplicis, amaraci, manibus cõfracti, ac in oleo fricti, gladiolo concides. Non erit abre ſi cum his iocuſcula, aut adipem piſcis concideres, unciam præterea paſſularum corinthiarum, ſelibram ſaccari, parum cinnami, pluſculum gingiberis, modicũ

Digitized by Google

croci, simul aut seorsum teres, supioribusq; admiscebis. Verum ut magis haec spissentur, aut semiunciam amili, aut oua lyci indes, extendesq; in textum bene unctum & subcrustatum, infixis ubiq; nucleis pineis bene mundis. Lagana uero si placebit, pro superiore crusta extendes. Coqui lento igne hoc pulmentum debet. Tenue item ut sit, necesse est. Coctum, saccaro & aqua rosacea suffundatur. Alit hoc quidem & multum, tarde concoquitur, hepar iuuat, dentes corrumpit, pituitā auget.

Torta alba.

Libram amygdalarum bene tunsam cum aqua rosacea, cumq; iure risi ferè cocti dissoluito, ac per setaceum in mortarium trāsmittito. Risi deinde bene cocti uncias 8. cum ipsis amygdalis terito, addendo fermenti albi uncias tres, amili parum, oua lyci ut supra dictum est, selibram saccari, unciam nucleorum pineorum parum, in mortario tunsorum. Mixta haec omnia in patellam bene unctam & subcrustatam extendes, ad focumq; pones. Semicoctae lagana superne extēdes. Coctae aquam rosaceā cum saccaro insperges. Ad hoc sepius inuitarem Caßium, nisi cholicā ægritudinem faceret, bene alit, hepati opitulatur, uenerem ciet.

Torta ex cicere rubeo.

Cicer rubeum coctum cum suo iure, cumq; modico aquae rosaceae contundes, tunsum per setaceum

in catinum transferes. Libram amygdalarum adeo trita tam ut non sit opus per setaceum transmittere, duas uncias passularum, tres aut quatuor ficus simul tunsas, unciam præterea pineorum semitunsorum, tantum saccari & aquæ rosaceæ quantum sat est, cinnami, ac gingiberis tantundem his addes, admiscebisq;. Mixta in patinam bene unctam & subcrustatã extendes. Sunt qui amilum aut oua lyci addant, quo tenacior hæc torta sit. Coctã fermè igne superne iniecto coloratiorem facies. Tenuis hæc sit & saccaro & aqua rosacea suffundatur. Hepati et uentri tantum hoc edulium opitulatur.

Torta pantodapa.

Libram piscorum elixorum, cum intraneis coctorum piscium, ouaitem trutæ, aut tinchæ, modicũ petroselini, parum menthæ bene concisæ in mortario simul conteres, addendo ex saccaro, cinnamo, gingiberi, quantum sat erit. Hæc bene tunsa aqua rosacea dissolues, in patella bene uncta eo mõ quo superiora coques. Coloratiores ex croco omnes tortæ, aut acidiores pro arbitrio fieri poterunt. Vtringq; tamen mali habebuntur alimenti.

Torta in iure.

CRustam eo modo quo in pastillis soles subigito, subactam imposita farina, ut stare circunquaq; possit, in textu ad ignem desiccato. Sublata deinde farim 3.

Digitized by Google

na ſupioreúe cruſta pullos elixos aut pipiones in fruſta diuiſos cum ſucco amygdalino, duobus ouorum uitellis, modico croci, gingiberis, cinnami, agreſta, iure pingui indes. Coctam è furno eximes, ſaccaróq; & aqua roſacea ſuffundes. Laudat hoc pulmentũ Aeſculapius Romanus: quod multum alit, quod ſtomachum, renes, et hepar iuuat, corpus obeſat & firmat, genituram auget, uenerem demortuam excitat. Hinc eſt quod Archigallus hoc cibo frequenter utitur.

Torta, quam marzapanem uocãt.

Tortam quam marzapanem uocãt, hoc modo fa cito: Amygdalas quæ in aqua recenti per diem & noctem reſederint, bene mũdas, quam accurate fieri poterit, terito: aqua recenti continuo leniter inſpergendo, ne oleum faciant. Optimam ſi uoles, tantum ſaccari optimi addito, quantum amygdalarum. Vbi omnia bene tunſa fuerint, atq; aqua roſacea diſſoluta, in patellã, leui cruſtulo ſubactam, atq; roſacea aqua ſæpius humectatam extendito, & in furnum indito, inſpergẽdo continuo tritum ſaccaro cum modico aquæ roſaceæ, ne nimium deſiccetur. Coqui item ad focum poſſunt, modo curetur, ne toſtæ potius quàm coctæ uideantur: baſſam it. m quã altam hanc tortam uelim: melior enim eſt. Cũ Patritio meo Senis, ubi peculiariter fiunt, ediſſe nil ſuauius me memini. Optimi ſunt alimenti, bene concoquũtur. Pectus, renes, hepar iuuant, genituram augent, ue-

Digitized by Google

nerem cient, & ardorem urinæ tollunt.

Pastilli, quos canisiones uocant.

FArinæ cum saccaro & aqua rosacea subactæ, extensæq; in crustuli morem, ex eadem compositione indes, quam in marzapanem dixi, inuolui hæc more pastillorū deberet, et in furno, ut paululo ante dixi, lento igne coqui. Sunt qui formulis pastillos ipsos componant. A superiore alimento & proprietate nil differunt. Placent autem Phosphoro, qui à teneris saccaro assuecuit.

Offella.

CAsei parmensis non nimium duri parum, tantundem recentis teres. Duo ouorum albamenta agitabis, passulas integras, cinnami, gingiberis, croci modicum admiscebis, inuoluesq; farinæ subactæ, & bene extenuatæ ad eam quam uoles magnitudinem, in furno deinde non nimium coques. Ita enim gratiores sunt, parum tamen alunt, tarde concoquuntur, oppilationes inducunt, et calculos creant.

Anguilla in torta.

ANguillæ elixæ, & in frusta concisæ, aut lacterius piscis, aut adipem minutatim incisam, parum menthæ, petroselini concisi, pineorum unciã, tãtundem passularum, modicum cinnami, gingiberis, pi-

Digitized by Google

peris, ac chariophyllorum addes, miſcebisq;. In cruſtã deinde extendes, addendo parum optimi olei. Vbi prope coctũ fuerit, duas uncias amygdalarum tunſarum in agreſta cum croco diſſolues, ac per ſetaceum tranſmittes, ſuperq; totam leniter extendes. Hoc pulmento Palladius Rutilius mire delectatur, & ſi nihil boni in ſe habet.

Piſcis in paſtillo.

Piſcem mundum & lotum, circa ſpinam utrinq; ſcindito. Sciſſum ſale & aromatibus conſpergito. Inuoluitoq; paſta ſatis groſſa, ac in furno decoquito. Hunc ego hoſtibus apponerem, adeo pernicioſus eſt.

Cotonea in paſtillo.

Cotoneis mundis & excauatis medullam uitulinam aut bubulam indes, cum cinnamo & ſacca ro. Hæc circa paſtam duces addito ſale, coquesq; in furno lento igne. Ante cibum ſumpta ut aluum ſtipticant, ita poſt cibum cient, & uapores à cerebro dimouent.

Concretum amygdalinum in ieiunio.

Amygdalas bene tunſas, ſaccari uncias duas, et aquæ roſaceæ tãtundem addes. Infundes item ex lyco aut tincha parum iuris: ne nimium ſit ſalitum cauето. Tranſmittes hæc omnia per ſetaceum in pati-

Digitized by Google

nam, sinesq; per noctem quiescere, mane coeretum ut lac reperies. Inuolui item, si uoles, carice & frondibus poterit, atq; inde in patinas transferri. Saccaro suffundere, & aneso condire memento. Parum hoc alit, stomachum & pectus lenit, hepar iuuat, genituram auget, et ardorem urinæ sedat.

Recocta ficta.

Libram amygdalarum bene tunsam, saccari uncias quatuor, aquæ rosaceæ unciam unam, medium cyathum ex ante dictis piscibus, in unum miscebis, mixta in formulam per setaceum trãsmittes. In loco frigido per noctem asseruari debet, sequenti die in patinis aut pinacibus conuiuis appones, Recoctã dices.

Butyrum fictum,

Libram amygdalarum tunsarum cum medio cyatho aquæ rosaceæ dissolues, ac per setaceum densum transmittes: ut autem melius constringatur, aut parum farinæ ex amilo, aut dimidium cyathum iuris ex lyco addes. Saccari item uncias quatuor, & parũ croci, ut coloratior fiat requirit. Hæc omnia in uas, addid aptum noctu indes, mane si in loco humido resederit, cõcretum inuenies. A superioribus nil differt. Hoc Germanicus noster negat esse suaue, quia non ungit.

Offa canabina,

Digitized by Google

SEmen canabinum ita coctum ut iam corticem diſſciſſam oſtendat, in mortario cum amygdalis mundis bene teres, tritum diſſolues in aqua recenti, transferesq; in cacabum per ſetaceum excretorium. Efferuebat parum cum modico ſalis & ſaccari neceſſe eſt. Addēdum & piper, ſi id quoq; placet. Ebulliat iterū parum per neceſſe eſt. Buccellas panis parum toſtas præparabis, indesq; hoc cibarium in patinas, buccellas ipſas tā quam tabulata quædam extendes. Tris aut quatuor ordines ex his facies. Aromata poſtremo, dulcia præſertim, parumper ſuper aſperges. Fugiendum hoc penitus eſt. Nam & male alit, & faſtidium concitat, & dolorem in ſtomacho, in inteſtinis generat, atque oculos debetat.

Diriola.

CRuſtulum facito, ut in paſtillo dixi. Huic duo uitella ouorum bene diſfracta, lac, cinnamum, ſaccarum indes, tamdiu ad focum miſcebis, donec concreta fuerint. Laudatur à Caſio, nec immerito quidem, multū enim ac bene alit, phthiſicis & ethicis cōfert. Stomachum, hepar, renes iuuat, genituram auget, ac corpus obeſat.

Diriola in ieiunio.

AMygdalas bene tuſas, cum cinnamo, ſaccaro, & aqua roſacea diſſolues, coquesq; eo mo

do quo & ſuperiorem. Addendum tamen ut concretior fiat, amili parum. bene & hoc alit, pectus lenit, renibus & hepati opitulatur, genituram auget, & ardorem urinæ ſedat.

Caſeus fricus.

TEſſellas caſei pinguis, nec plane ueteris, nec plane noui, in patella ad id apta cum butyro aut liquamine ſuffrigito. Vbi tenella eſſe incipient, uoluito, ac ſtatim eximito, ſaccaro & cinnamo aſpergẽdæ ſunt, & calidæ adhuc edendæ. Aliter, buccellas panis bene utrinq; toſtas, in patellam per ordinem collocato, teſſellasq; caſei tanquam in tabulatum extendito. Ad focum poſitam, textu operito. Liquefactum caſeum, ſaccaro, cinnamo, gingiberi, aſpergito, atq; ſtatim edito, ſi eſſe malam rem uis. Difficillime enim concoquitur, & male alit. Oppilationes et lapidem generat.

Rapum armatum.

VOluere qui gulam uallatam habẽt, id rapum armatum dici, quod caſeo tanquam lorica & thorace inuoluitur, quaſi eorum barathra ingreſſura, ne quaquam ſine armis tuta uideantur. Verum quid prodeſt quod ad tutelam inuentum eſt, id totum ad pernicie em raporum uertitur, eum malint guloſi tanquam fortiſſimi in popinis athletæ armatum hoſtem, quàm inermem deuorare. Rapam uel elixam uel ſub cinere coctã,

Digitized by Google

in tessellas concides. Idem etiam facies de caseo subrecẽti & pingui. Subtiliores tamen hæ sint, quàm quæ ex rapis. In patellam butyro aut liquamine unctam, primum tabulatum ex caseo facies, secundum ex rapis, & sic deinceps, aromatum aliquid aut butyri continuo infundendo, cito hoc pulmentum coquitur, cito etiam edẽdum est. Sed cum sit pernicioſum, uoraciſſimo Domiciano apponatur.

Offa inaurata.

BVcellas excauati panis utrinq; parum torreto. Tostas, ex aqua rosacea in qua & oua disfracta, & saccarum tritum insit, mollefacito. Inde exemptas in patella cũ butyro uel liquamine late frigito, ne se contingant. Frictas & in patinã translatas, saccaro, aqua rosacea croco colorata, conspergito. Hoc M. Antonio placet, nec immerito, corpus obesat, hepar & renes iuuat, uenerem ciet.

De offellis quas uel frictellas licet appellare.

Digitized by Google

Rictella à fricto dici nulla ratio obstat. Friguntur enim hæc esitia, unde à frigendo sumpsere nomen. Male enim nobiscum actum esset, si quod ex consuetudine in frequentem usum translatum est, ad latitudinem traduci non posset. cum id & quadret, et analogiam sapiat. iniqui profecto in nosmetipsos sumus, si id mala consuetudine ac pertinacia potius facere prohibemur, ad quod natura & lege impellimur. Quis enim nõ propagari suum genus uelit? Quis item quod abundantißimum cupiat, restringi, et ad extremã maciem deduci gaudeat? Pædagogorum et inuidorum hæc est consuetudo, ut id quantumcunq; sit laudabile, in alio improbent, quod ipsi attingere nequiuere. Habuit unaquæq; ætas quod latinitati adhæret. Licuit (ut ait Horatius) semperq; licebit, Signatum præsente nota deducere nomen. Scio plerosq; oblatraturos in me, quod ego noua nomina hoc meo scripto introduxerim. Verum his ego, ut Herculem quondam latranti Cerberò feciſſe aiunt, offas præpingues obijciam: quibus ut rabidi & famelici canes inhærẽtes, à me tãtisper ad edacitatem caninos morsus conuerterent.

Frictellæ ex sambuco.

CAseo trito tum ueteri, tum recẽti, farinæ parum, ouorum albamenta quædam, lactis aliquid, sac-

Digitized by Google

cari pluſculum addes: & ſimul in eodem mortario con teres. Tritis è mortario & in catinum tranſlatis, flores ſambuci integros ſuperaſperges & miſcebis. Hanc con dituram, aut manu aut cochleari, aut aliqua alia forma in patellam inditam, ubi optimum liquamen uel butyrum uel oleum ferueat, coquito. Calidæ edãtur neceſſe eſt. Ex compoſitione quid proſit obſit úe deprehendes.

Frictella ex albamento ouorum polline & caſeo recenti.

OBſeruabis ea omnia, quæ paululo ante dixi, excepto lacte & flore ſambuci. Hoc & ſuperiore inſalubrius.

Frictella ex concreto lacte.

LAc concretum per denſum ſetaceum tranſigat facito, Serum quod exprimetur cum farina, albamento ouorum, ſaccaro, aqua roſacea permiſceto. Mixta, cochleari paulatim in patellam ex liquamine, aut butyro feruentem, indito. Lædunt hæ neruos et oculos.

Frictella ex riſo.

RIſum cum lacte coctum in frictellas eo modo rediges, quo & ſuperiora, excepto duntaxat caſeo, lacte.

Frictella ex ſaluia.

Digitized by Google

FArinam cum ouis, ſaccaro, cinnamo ac croco diſſolues & ſubiges. Huic folia ſaluiæ integra, & quantumuis lata indes, ac delibuta in patella ex liquamine aut oleo parum friges. Alit hoc, & neruis opitulatur, & ſi tarde concoquitur, ac oppilationes inducit.

Frictellæ ex pomis.

TEſſellas ex pomis mundis, & excauatis factas, in liquamine aut oleo parum frigito, in tabulamq; ut exiccentur extendito. Inuoluta deinde in tali conditura, qualem prædixi tunſum frigito. Si ex hoc delinges, malam rem te eſſe ſcito.

Frictellæ ex lauro.

FOlia lauri in liquamine aut oleo fricta, in orbem ut exiccentur extendito, ſicca eo modo quo ſaluiam dixi rurſum excoquito, atq; edito, ſi tumore alui laboras: nam flatum ſoluit.

Frictellæ amygdalinæ.

AMygdalas bene mundas & tritas per ſetaceum cum lacte & aqua roſacea trāſmittito. His item pulli elixi, pectus ſeorſum tunſum, addita farina, duobus aut tribus albamentis ouorum, ſaccaro admiſcebis. Condituram, uti uoles, uel liquamine uel oleo friges, multū alent, tarde concoquentur, hepar iuuabunt, uenerem excitabunt, corpus ſucci plenum reddent.

Digitized by Google

Frictellæ ex sambuco in ieiunio.

AMygdalas tunsas, aut nucleos pineos ex aquæ rosacea aut iure pisorum dissolutos, per setaceum in catinum mittes, huic parum fermenti, flores sambuci, pollinis quantũ sat erit indes miscebisq; : fieri hæc conditura, qua mane usurus es, uesperi omnino debet: quo frictellæ spongiosiores fiant. Sunt qui mane parum saccari indant, & frigant quo uelint modo. Ad tollendum urinæ ardorem uti uere putantur.

Frictellæ amaræ.

POllinem & fermentum cum herbis amaris ac nucibus tritis concisis ueniente nocte dissolues. Mane ficos siccas frustulatim concisas, uuam passam indes admiscebisq;. Non sit admodum tenera hæc conditura, frictellas coctas saccaro, & melle suffundes. Alere multũ non putantur. Hepar tamen iuuãt, tumorem ex aluo pellunt. Pituitam consumunt.

Frictellæ ex riso.

RIsum bene coctum ac in tabulato extensum, ut nimium humorẽ emittat, si uoles tũdito. Amygdalarum item tunsarum, quantum sat erit, addito: dissoluitoq; cũ aqua rosacea, ac iure decocti risi. His postea farinam & saccarum admisceto, mixta, uti uoles, in oleo friges.

Digitized by Google

Frictellæ ex pomis.

POmis elixis aut ſub cinere coctis ac tunſis, ablatâ cortice, & excauato interiore præduro, modicũ fermẽti, farinæ, ſaccari admiſcebis, & frictellas in oleo friges, quas certe ex compoſitione noxias deprehẽdes.

Frictellæ ex ficis.

AMygdalis aut nucleis pineis bene tunſis, uuam paſſam cum duobus ficis conciſam, parum petroſelini, modicum uuæ paſſæ integræ, cum aromatibus addito, et admiſceto. Hanc impenſam ſi durior ac ſpiſſior uidebitur, cum aqua roſacea diſſolues, indeq; in ficos ſiccas & ſubter apertas. Farina primo aſpergi, ac deinceps in oleo coqui debent. Bene hoc alit, hepar et renes iuuat, genituram auget, uiuidum ſanguinem generat, tarde tamen concoquitur, et pediculos facit.

Frictellæ ex piſcibus.

PVlpa piſcis bene elixi, ac tunſi, cum ſucco amygdalino, cum aqua roſacea diſſoluito, addito ſaccaro & polline. frictellas deinde in quamuis formam redigito. Quæ quidem difficultati mingendi tantum medentur, in cæteris uero obſunt.

Frictellæ in formam piſcis.

AMygdalas bene mundas, uuam paſſam, ſaccarũ ſimul tundito: tunſis uuã paſſam, ſaccarum, pe

Digitized by Google

troſelinum, parum amaraci bene conciſi, parum croci admiſceto. Parátam habebis ſubactam farinam admodum ſubtilem & in fruſta diuiſam, quibus impenſam pē ſcis formam rediges. Sunt qui hoc agant ligno in formam piſcis excauato. Coqui hoc pulmentum ex oleo uel ſecus in patella poteſt. Nec multū à ſuperioribus differt.

ALiter, amygdalis tūſis cū ſaccaro & in aquā roſacea diſſolutis, farinam ſubactam, pura aqua & ſaccaro admiſceto. Frictellasq; in formam piſcis redigito. Verum hoc ſine liquamine uel oleo coqui omnino debet.

ALiter, amygdalis tunſis, aut nucibus aut nucleis pineis cum uua paſſa & ficis ſiccis pertuniſis. Lac piſcium aut iocuſcula, parum petroſelini, & amaraci minutatim conciſi. Aromatum aliquid, croci minimum addes.

Mixta hæc in frictellas rediges.

ALiter riſum bene elixum cum amygdalis tundes, ac in catinum per ſetaceum trāſmittes. Diſſolutum ex aqua roſacea, ſaccaro, & amilo aſperges. His paſtilli formam ſi uoles dato.

Frictellæ uentoſæ.

POllinem cum aqua ſalis, & ſaccaro ſubigito, et in paſtam non nimium durā, admodum ſubtilem ex

Digitized by Google

tendito. Formam deinde ad id fabrefactam, aut ore ex athi concidito. Dum turgetur frigescet, nec intus quic quam erit.

ALiter impensæ, quàm præposuimus, dum de frictellis, lactis concreti, loqueremur, ramusculos fœniculi floridi indes, admiscebisq;, ac statim eo modo friges in liquamine, aut butyro oleoue.

Pastinacæ frictæ.

BEne mundas & eneruatas elixabis, inde farina inuolutas, friges in oleo uel butyro. Parum hæ nutriunt, tarde concoquuntur, urinam prouocãt, & menstrua. Hydropicis prosunt, tormina sedant.

Oua quouis modo cocta, ac de agitatis & confractis primo.

OVa cum modico aquæ & lactis bene agitata et confracta, aut tudicula aut cochleari, caseo trito, cõmiscebis. Mixta ex butyro uel oleo coques. Suauiora erunt, si & parum cocta, & dum coquuntur, nunquam uoluta fuerint. Herbacei coloris, si uoles, his betæ, petroselini pluscului, succi bugloßi, mentæ, amaraci, saluiæ parum addes.

ALiter eadem herbas concisas, & frictas modicum in butyro, aut oleo, superiori impensæ admiscebis, ac coques. Nutriunt hæc tarde concoquun-

Digitized by Google

tur, hepar iuuant, oppilationes et calculum generãt.

Oua frictellata

IN patellam feruentem, oleo aut butyro, oua recentia & integra abiecto putamine indes, lentoq; igne decoques, oleo semp præsertim cochleari aut tudicula suffundẽdo. Vbi alba esse cœperint, cocta scito. Risum nobis mouet Ceculus, dum hæc studiose parat, adeo hallucinabundus patellæ inhæret: durioris concoctionis propter frictura hæc putãt medici.

Oua elixa.

IN feruentem aquam oua recentia, abiecto folliculo, indes. Concreta ubi erunt, statim eximes, tenella esse debent, ac saccaro, aqua rosacea, aromatibus dulcibus, agresta, aut succo malarancij, suffundes. Sunt qui & tritum caseum inspergant, quod nec mihi nec Phospharo placet, qui tali edulio persæpe uescimur. Sine caseo enim optimum, ac suauissimum est.

ALiter oua in lacte aut in uino dulci coques, eo modo quo ante. Verum de caseo nulla fiat mentio, plus alit hoc, et si phlegmonem sanguinẽ ducit.

Oua fracta.

OVa recentia, diu coquendo, dura facies, ablatis deinde putaminibus, ouum ipsum ita per medium scindes, ut nullibi albamentum comminuatur. Ex-

Digitized by Google

empta uitella partim cum bono caſeo, tum ueteri, tum recenti, & uua paſſa contundes, partim reſeruabis ad pulmentum colorandum. Parum item petroſelini, amaraci, mentæ, minutatim conciſæ, addes. Sunt qui & duos albores ouorum, aut plures, cum aromatibus indant. Hæc impenſa albamenta ouorum repleta & concluſa, lento igne in oleo friges. Frictis, moretum ex reliquis uitellis, uua paſſa ſimul tunſis, ac ex agreſta & ſapa diſſolutis, addito gingiberi, chariophyllo, cinnamo, infundes: efferueantq; paululum cum ipſis ouis facies. Hoc plus mali inſe habet quàm boni.

Oua in craticula.

OVa tunſa in patellam extendes & coques, donec cõcreta plicari quadrifariã poſſint. Hæc in quadræ modum redacta, in craticulam ad focum poſitam extendes. Oua deinde recentia, ablatis putaminibus, huic indes: ſaccarumq; & cinnamum, dum coquitur inſperges. Cocta conuiuis appones.

Oua in ueru.

VEru bene calefacto, oua per longum transfiges, & ad ignem, ac ſi caro eſſet, torrebis. Calida ſunt edenda. Stolidum inuentum, & coquorum ineptiæ ac ludi.

ALiter: Oua recentia in cinere calido diligenter ad ignem uolues, ut æqualiter coquantur.

Digitized by Google

Exudare ubi cœperint, recentia & cocta putato, ac cū uiuis apponito. Optima hæc sunt, & cuiuis apponi per commode possunt.

ALiter, Oua recentia in ollam cum recenti aquæ imposita, ubi parum ebullierint eximito, atq; edito. Optima enim sunt, et bene alunt.

Oua fricta Florentinorum more.

IN feruentem, ex oleo, patellam oua recentia, ablatis putaminibus, sigillatim indes, tudiculáq; aut cochleari circunquaq; restringes in rotundum redigens. Coloratiora ubi esse cœperint, cocta scito, tenella intus sint necesse est. Coqui difficilius hæc quàm quæ supra consueuerunt.

ALiter, Oua integra in carbones ardentes conijcito, ac calida donec frangantur, fuste percutito. Cocta & exempta, petroselino & aceto suffundito. Hoc non faceret Pomponius noster, qui temere adeo amissis duobus ouis, unde alia emeret præ inopia non haberet.

Oua fricta.

CAseum pinguem & tritum, parum mentæ ac petroselini concisi, uuæ passæ minimum, modicum piperis tunsi, duo uitella ouorum cruda simul miscebis. Mixta in oua more florentino fricta, & inde per tenu-

Digitized by Google

foramẽ uitellum exemeris, indito, ac iterum frigito, do nec farcimen coquatur. Conuoluenda sæpius sunt & cocta, agresta aut succo malarancij cum gingiberi suffundenda sunt.

Oua in pastilli morem.

FArinam subactam, tenuem admodum facies, extẽ sæ tabulam oua recentia distincta spacijs addes, inspergendo semper unicuiq; parum saccari, aromatum, minimum salis. Inuoluta deinde ut pastillos solemus, aut elixabis, aut friges, fricta tamen laudabiliora sunt. Dura fiant caueto. Oua enim dura mali alimenti, ac difficillimæ concoctionis habentur.

De boletis & fungis.

MAnduntur & boleti, multis exemplis in crimen adducti. Hac opportunitate illecta Agrippina Claudium principem, boletis admixto ueneno necauit. Frigidæ & humidæ naturæ boleti habentur, & ob hanc rem ueneni uim obtinent. Rimosa terra à fimo aspersa nascuntur, quàm folliculo primo disrumpunt. Raro unquam ex uno pediculo gemini surgunt. Liuidi ac colore fici arboris persimiles, qui q; apud ferrum & serpentum cauernas nascuntur mortiferi habentur. Tenax quoq; humiditas in summo natans pestiferum ostendit. A peritis regionum boletos legi uelim, quanq; & hi quoq; decipiuntur. Perijsse enim quasdam famili

Digitized by Google

as noſtra ætate cognouimus. Non enim radicibus uel herbæ & arbores nituntur ac purgantur boleti, ſed pectore ſcibili ac marcido terræ uapore ad perniciem hominũ ſuccreſcunt. Vitandi etiam illi ſunt, qui apud oleam & taxum, nucem & alias arbores malam qualitatem his præbentes naſcuntur. Boletis (ut ait Plinius) et ortus & occaſus intra dies ſeptem cadentibus imbribus. Fungorum lenior eſt natura. Ex pituita enim arborum naſci putantur, tutiſſimi qui rubent. Mox candidi cum ſuis pediculis non improbantur. Tertium genus quod ſuilli uocant ueneno accommodatiſſimũ. Hoc Annæum Serenum præfectum Neronis & milites quoſdam periiſſe conſtat. Libet et coquendi (quando ita & guloſis placet) rationes aliquas afferre, cum ſuccoſa illa thyrſi parte, qua terræ inhærẽt, in aqua primũ cũ excauato pane, cumq; piris aut pirorum ſurculis ac pediculis coquendi ſunt. Allium quidam indunt: quod obſtare uenenis putatur. Elixi ac ſaliti in oleo aut liquamine friguntur. Fricti moreto uiridi, quod ſalſam uocãt, aut alliato ſuffunduntur. Sunt etiam qui eos, ablata pelle, aut ſuperiori folliculo, indito ſale atq; oleo ſurſum uorſum in carbonibus decoquant, pipereq; aut cinnamo aſperſos deuorent. Peßimi (et ſi gulæ ſatisfaciant) quouis modo cocti habebuntur. Difficile enim concoquuntur, pernicioſos generãt humores. Membrorum item ſtuporem, quẽ apoplexiam græci uocant, uentris tormina, difficultatem mingendi, ac ſuffocationem minantur.

Digitized by Google

De tuberibus.

TVbera, quæ recte terræ callum dicemus, undiq; terra circundata, nullis fibris aut capillamentis nituntur. Extuberante loco ubi naſcuntur, nulla rima egeruntur. Siccis hæc ferè & ſabuloſis locis fruticoſiſq; naſcuntur. Excedunt ſæpe librali pondere cotonei magnitudinem. Duo eorum genera, harenoſa, dētibus inimica, et altera ſyncera. Diſtinguuntur colore ruffo nigroq;, ac intus candido. Laudatiſſima creſcunt in Aphrica, quæ cū Licinius prætor mādaret denarijs, den tē infregit: ex quo patet et terra tubera ipſa cōglobari. Carnoſiora putantur, quæ in Cyrenaica naſcuntur. Suauiora quæ in Thracia. Nobiliſſima quæ circa Damaſcum in Syria, & Olympum Græciæ putantur. Imbribus autumnalibus, & tonitribus crebris naſcuntur, nec ultra annum durant. Teneriora habentur uerna. Mira eſt Scrophæ Nurſinæ ſolertia: facile enim ubi naſcantur cognoſcit, & inuenta attrectata à ruſtico aure integra deponit. Vino lota ſub cinere calido coquuntur. Cocta & munda, ſaleq; item ac pipere aſperſa, calida adhuc, conuiuis poſt eſum carnium, apponi debent. Alit hic cibus, ut Galeno placet, & quidem multum, ac uenerem ciet. Hinc eſt quod crebro utantur tuberibus delicatorum ac lautorum menſæ, quo in uenerem promptiores ſint. Ad genituram, ſi id fit, laudabile: Sin uero ad libidinandum (ut pleriq; ocioſi & intemperantes ſo-

Digitized by Google

lent) detestandum omnino est.

De cochleis.

Cochleae tam terrestres quàm aquatiles exerentes se domicilio, binaq; ueluti cornua protendentes retrahentesq; oculis carent, ideo corniculis praetentare iter putantur, hae uulgo limaces uocantur, quas Fuluius Hirpinus in Tarquiēsi agro paulo ante Pompeij ciuile bellum uiuarijs ad saginam quae ex sapa & farre et lacte datur incluſit. Varia sunt eorum genera. Albae in reatino agro nascuntur. Illyricis praecipua magnitudo. Aphricanis hubertas. Coqui multifariā cochleae possunt. Iactae in uas ubi modicum aquae insit per noctē, aut diem reponendae, cooperculo addito ne prodeant, purgabuntur uehementer. Sūt qui eas lacte per noctem pascant et purgent. Illatas deinde in cacabum cum retenti aqua ad focum tamdiu retineant, quoad semicoctae ac bene spumatae fuerint. Ex cochleis uero erutae, ac primum ex aqua calida bene lotae, subinde ex aceto et sale confricatae, rursumq; lotae ac farina inuolutae, in feruenti oleo, aut liquamine sunt frigendae, frictas aut mentа syluestri, allio, pipere, croco tunsis, & agresta dissolutis, aut salsa uiridi suffundes. Elixae, ut mihi quidem uidetur, aut alliatum aut moretum requirūt. Cochleae si sine multo allio aut moreto fuerint, boni alimenti sunt. Pectori & pulmoni opitulantur. Hepar eius fibras laxando iuuant, ethicis prosunt.

Digitized by Google

De testudine.

INdicum mare testudines tantas emittit, ut singularum superficie (affirmante Plinio) habitabiles casas integant. Aiunt item inter insulas rubri maris homines bis cymbis nauigare. Testudinum putamina secare in laminas, lectosq; postes, ac repositoria his uestire C. Iulius Pollio primus instituit: & ut Maro ait, Radiant testudine postes. Capiuntur autem cum diutius desiderio respirandi in superficie consistunt, ita sole intostæ, ut immergere se superuenientibus uenatoribus non possint. Sunt & terrestres in syluis habitates: quæ, ut creditur, herbis & rore uitam ducunt. Has, canibus inuentas, rustici ad cibum transferunt. In cacabum, feruente aqua, conijciunt. Semicoctæ & exemptæ, confracta testudine, ablatisq; intestinis ac pelle, iterum, donec exacte coquantur, in cacabum ad ignem ponuntur. Coctas, pipere, croco, uitellis ouorum dissolutis, suffundes. Sunt qui ex alliato uel ex salsa comedant. Boni sunt alimenti: et fu ne moreto, medelæ uim habent.

De ranis.

RAnæ inter pisces nequaquam numerandæ, recte hoc loco ad culinam uenient. Rubetas et subterra uiuentes, ut noxias reijcio. Aquatiles hæ sunt

Digitized by Google

de quibus loquor. Bolo, captæ meliores esui putantur, quàm quæ fuscina. A serpentum enim morsu attrectatæ, ac læsæ, bolum attingere non putãtur. Captarũ coxu las denudatas pelle, per noctem aut diem in recẽti aquã natare sinimus. Inuolutas dein de farina in oleo frigimus. Frictas et in patinam translatas, Palel lus meus salsa uiridi suffun dit, ac fœniculi flori bus, aromati busq; insper git.

PLATINAE LIB. X.

De coquendis piscibus.

DIcere de natura & ui piscium omnium instituera m, nisi me transmutata & confusa eorum nomina perturbassent. Animãtium siquidem nulla species est, quæ indiuiduorum suorum magis quàm pisces nomen & descriptionem amiserit. Fecit hoc ætuum, & eorum qui ante nos fuere negligentia atq; insciti a. Dicam tamen quàm accurate fieri poterit de his qui ad mẽ sas ueniunt, quorum præsertim nomina integra adhuc

Digitized by Google

extant. De omnibus dicere, cũ plura uulgo credita sint, quæ in aqua, quàm quæ in terra nascuntur, non esset cõsilium. Piscium quibus humana consuetudo uescitur, natura ferè frigida & humida est, ad similitudinem elemẽti unde nascuntur. Marini tamen minus ob salsedinem aquæ putantur. Saliti unde uis sumpti, insalubres habentur. Male enim alunt, & sitim ingentem excitant. Recentes mediæ ætatis. diu enim uiuere pisces putantur, & non nimium pingues, nec limum aut cœnum sapientes, nec cito putrescentes, nec duriciem, aut uliginem præ se ferentes, maximum & minimis antepoſuerim semper. Meliores item putantur marini ſecundum quoſdã quã fluuiales, rursum fluuiales quàm qui in lacubus nascuntur: & hi quàm qui in paludibus. Probabiliores præterea duxerim ſaxatiles q̃ harenoſos: harenoſos, q̃ cœnoſos, et paluſtres. Nõ improbãtur itẽ & qui ex mari flumina innatant, & qui ex fluminibus in mare deſcendunt, ſi id eorũ natura patitur. Piſces tamen omnes quæ leſcunq; ſint, duræ ob eorum frigiditatem & uiſcoſitatem concoctionis habentur. Sanguinem præterea frigidum ac phlegmaticum generant, unde uariæ & graues oriuntur ægritudines, neruos molliunt, & ad paralyſim præparant, ſitim excitant. Humectare tamen uentrem putantur, & genituram augere. Piſcium omnium non eadem eſt conditura & coctura, quos elixos et frictos uoles, ferè omnes exquamato, exenterato, branchias euellito, ac bene lauato. Contrà uero quos aſſos

Digitized by Google

optabis, integros ad focum pones, excepta salpa, lacia, quorum intestinum per branchias extrahitur.

De thynno.

DE thynno, cuius præcipua magnitudo est, dicere primo instituí. pependisse enim thynnum captum, cuius latitudo duo cubita et palmum uoluebat I talenta constat. Nascuntur & in amnibus, ut in Nilo, Rheno & Pado. Thynni mares sub uentre pinnam nō habent. Biennium eorum longissima uita plenilunijs pinguescunt. Verno tempore capiuntur in sinu Byzantio, hyberno in ponto latēt. Capti ac membratim diuisi, cetuice & abdomine commendantur. Sale etiam reseruati, pulmentorum uicem ieiunijs subeunt. Salitum eius abdomen, & solidum, nec molle, quod tarantellum uulgo appellant, aqua & aceto, interiectis furfuribus, quo melius salsedinem relinquat, bene lotum & repurgatum in aqua non multum coques, exemptum, & aceto bene maceratum, ubi uoles edito. Sunt qui aromata dulcia inspergant. Ex eodem thynno fit salsamentum, quod thynninam appellant. In aqua tepida horas sex hæc innatet oportet, si purgatam uoles. Elixam parum admodum, ex aceto comedes. Hæc ut omnia alia salsamenta, pessimi sunt alimenti. Recentem thynnum, pipere, cinnamo,

Digitized by Google

coriandro, tritis, cepa cocta & concisa, aceto, melle oleo, condies.

De mullo.

MVllum piscē apud Romanos in precio fuisse, ubiq; ferè legitur. In mari rubro librarū octoginta quidem inuenti fuerunt. Nam Celerem Asinium mullum emisse septem milibus. Capti & uulnerati feruli, quia aliter percoqui nō possunt, ad elixum & assum tendunt. Elixos eo modo quo & thynnum, assos pipere, ruta, nucleis tunsis, & aceto aut agresta perfundes.

De anguillis.

OCtoginta annis uiuere anguillæ putantur. Durāt item sine aquis senis diebus, aquilone spirante, austro paucioribus. Tolerare hyemem in parua aqua, aut in turbida uiuere non possunt. Captam anguillam & excoriatam, ac exenteratam in frusta satis magna cōcides, ac ueru adfocum bene coques. Positis inter frusta lauri aut saluiæ folijs, humectando semp̄ coctura muria, quàm isti salimolam uocant. Vbi prope cocturam fuerit, farina aut pane trito, addito cinnamo & sale inspergendo circumquaque incrustato. Elixam si uoles, cum petroselino, saluia, ac quibusdam lauri folijs percoques, & agresta ac pipere suffundes. Salitam præterea in frusta concides, maceratam in aqua horis

Digitized by Google

quatuor aut quinq; in cacabum ad focum pones, semi-coctum in aquam recentem transferes, sinesq; effer-ue, donec omnino coquatur. Coctam petroselino conci-si & arcte suffundito.

De murena.

MVrenæ cum pariũt quocunq; mense, citissime cre-scunt, cum reliqui pisces statuto tempore id a-gant. In sicco littore elapsas, coitu serpentum implerí uulgus putat. Aristoteles marem, qui generat zinirum, uocat. Discrimen hoc inter marem & fœminam esse, quod murena maria et infirma sit, zinirus unicolor & robustus, dentes extra os habere dicuntur. Inuenit in hoc animali documẽta sæuitiæ Verrius Pollio eques Ro-manus ex amicis D. Augusti, uiuarijs earum immer-gens damnata mancipia, tanquam ad hoc feris terra-rum non sufficientibus. Ferunt aceti gustu eas in rabi-em agi. Murenas apud antiquos in precio fuisse credi-derim, & quod Licinio hoc pisce effusissime delectato cognomentum dedit. & quod C. Cæsar dictator, cum triumphales cœnas populo daturus esset, sex milia mu-renarum emisse dicitur: aut (ut Plinio placet) mutuo ac-cepisse, & quod Lucius Crassus prædiues ille, mure-nam in piscina domus suæ mortuam, atratus tanquam fi-liam luxit. Hoc idem de Hortensio scribit Plinius. Ex pharo Siciliæ optimæ putantur, quas illi plotas, latini flutas uocant, quod in summo semper natantes soleto-

refactæ, curuare se posse & in aquã mergere desinũt, atq; ita facilius capiũtur. Varro sic dictas putat, quod in summa aqua præ pinguedine sui fluitentur. Coquitur murena exoßata more maiorum, ut anguilla, sublato corio, capite & cauda, assam moreto uiridi suffundes.

De echineide.

PArus est admodum piscis aßuetus petris echineis (ut ait Plinius) Quo carinis adhærente, naues tardius ire creduntur. Cũ Plinio sentire Lucanus uidetur,

Non puppim retinẽs euro tendente rudentes,
In medijs echineis aquis,

cuius prima syllaba ab eodem Lucano producitur, cũ contrà à Iuuenale corripiatur, & re uera sit breuis natura. Obseruauere item græci, ut echinos castaneariũ folliculos appellarent, quos Martialis hoc disticho imitatus est,

Videtur Plati. legisse echinus, cũ tñ oia exemplaria habeãt echineis.

Iste licet digitos testudine pungat acuta,
Cortice depoſito mollis echinus erit.

Echinos ubi coxeris, pipere et croco aspergas.

De sepia.

SEpia, inter pisces sanguine carẽtes numeratur. Cæterum autem sanguine, tria sunt genera. In primis quæ mollia appellantur. Deinde contecta cruſtis tenuibus. Postremo testis concluſa duris. Mollia sunt loli-

Digitized by Google

go, sepia, polypus, & cetera genera eius. His caput inter pedes & uentrem collocatum est. Pedes octoni omnibus sepiæ & loligini, ex his duo pedes longissimi et aspri, quibus ad ora cibos admouent, & in fluctibus se uelut ancoris stabiliunt, cum cæteris uenantur. Sepiarū generi mares uarij & nigriores, constantiæq; maioris. Fœminis tridente pertusis auxiliatur. Cōtrà uero fœmina icto mare fugit. Ambæ autem ut sensere se apprehendi, effuso atramento infuscata aqua, latebras quærunt. Sepias elixas ab aheno in patinam missas, cum pipere, lasere, condies, ut uoles: sunt qui ex pipere, cinnamo, coriandro uiridi, menta uel aridâ, oui uitello, aceto uel agresta, olei modico, ubi ebullierint obligent.

De loligine.

Sunt & loligines et loliguncule, quæ magnitudine potius quàm qualitate differunt, hæ extra aquâ se offerentes uolitare putantur. Coctæ & in patinam translatæ, pipere, ruta, melle, olei guttis condiuntur.

De polypo.

Polypus dictus est quod multos habeat pedes: brachijs, ut pedibus & manibus utitur: cauda quæ è bisulcata & acuta in coitu. lætantur admodum odore. Vescuntur conchyliorum carne. Omnia in domum comportant. deinde putamina, rosa carne, egerit. Annatantes q; ad ea piscículos uenantur. Polypum coctum, pi-

Digitized by Google

pere & laſere condies.

De conchis.

EX genere conchyliorum conchæ habentur, quæ quidem uiſu, omniq; ſenſu alio quàm cibi & periculi carent. His apertis inſidiantur polypi. Impoſito enim lapillo intra conchas ne claudi poßint, ſecuri carnes extrahunt. Negant in aqua nullũ eſſe animal ad cõficiẽdum hominem atrocius. Cocta pipere, petroſelino, menta ſicca, cinnamo, obligas.

De locuſtis.

LOcuſtæ cruſta fragili muniuntur. Latent menſibus quinis. Eodem tempore & cancri occultantur. Ambo more anguium ueris initio ſenectutem exuunt renouatione tergorum, cætera in undis natant. Locuſtæ reptantium modo fluitãt. Vnũ hoc animal niſi uiuum feruenti aqua incoquatur, bonam carnem non habet. Viuunt petroſis in locis. Aliter ſic coques locuſtas. Aperiuntur locuſtæ, ut aſſolet, cum teſta, & infunditur eis piperatum, ac ſic in craticula aſſantur.

De cancris.

CAncri hyeme aprica loca ſectantur, æſtate in opaca turbatim recedunt. Omnia eius generis in hyeme læduntur, autumno & uere pingueſcunt, maxime plenilunijs. Cancrorũ plura ſunt genera, ſed omni

Digitized by Google

bus ferè lõga est uita. pedes octoni omnes in obliquo flexi. Fœminæ primus pes duplex, mari simplex. Præterea bina brachia denticulatis forcipibus. Supior pars in primoribus his mouentur in inferiore immobili, dexterum brachium omnibus maius. Vniuersi aliquando congregantur, quod ex eorum diuerso ac trito itinere apparet. Sunt & cancri, qui pinnotheræ appellãtur, omnium minimi: & ob hãc rem iniuriæ opportuni. Huic solertia est inaniũ ostrearum testis se condere: & cũ accreuerint, migrare in capaciores. Cancri in pauore retrorsum cedere pari uelocitate redeunt. Dimicant inter se ut arietes, aduersis cornibus incursantes. Contra serpentum ictus medentur. Aiunt sole cancri signum transeunte, ipsorum corpora, exinanita præsertim ac sicca existentia, in scorpiones transfigurari. Ex hoc genere & echini putãtur. Qua omniũ amara sunt, & quina simul iuncta. Ora eorum in medio corpore in terram uersa traduntur. Seuitiam maris præsagiunt. Hinc est quod correptis operiuntur lapillis, mobilitatemq; pondere stabiliunt. Quod ubi uident nautæ, statim pluribus ancoris nauigia firmant. Sunt qui & cochleas, tam aquatiles quàm terrestres in hoc genere collocent. Vngues habent, in tenebris etiam uelut igne lucentes. Coqui hi omnes ex aqua et aceto, & abundanti sale debent. Ita efferueant oportet, ut bis teruc spumam exundanti aheno emittant. Cocti & in patinas translati, ex aceto comeduntur. Farciri, & cammari eiusdem

ta testa, tunsa ipsorum ex cauda & chelis carne, tunsis amygdalis, uua passa, uitello oui, trito caseo, si tempora patientur, petroselino, amaraco, minutim cõcisis, et farti, frigi in oleo lento igne debent. Cammarum ego illum putarim, qui paruus admodum & tener tam ex lacubus quàm ex marinis litteribus capitur. Coqui & hi eo modo quo superiores debent. Cancri certe difficillime concoquũtur, cocti asmaticis et phthisicis prodesse putantur. Testæ eorum in cinerem redactæ, et cum melle ac gẽtiana potæ, morsui rabiosi canis mederi putãtur.

De conchis.

In conchis magna est & figuræ & coloris uarietas, utpote planis, concauis, lunatis, lõgis in orbem, curuatis, dimidio orbe cæsis, in dorsum elatis, leuibus, rugatis, denticulatis, crinitis, crispis. Ex his pectines reconditi, et ipsi magnis frigoribus, ac magnis æstibus saliunt, extra uolitant seq; et ipsi carinant. Magna uenit Romanis luxuria ex concharum genere. Origo autem et genitura cõchæ, unde margaritæ nascũtur, ab ostrearum conchis haud multum differt. Hanc autem repleri roscido conceptu tradunt, ubi genitalis anni hora, eam pansam quadam oscitatione emisit. Meliores q; margaritas ex qualitate roris puri uel secus gigni. In aqua mollis unio exemptus, protinus durescit. Concha ipsa cum manum hominis uidet, comprimit se atq; operit, gnara se ꝓpter opes suas peti, manumq;, si præuenit, acie sua

Digitized by Google

abscindit. Captæ cochæ ac sale obrutæ in uasis fictilibus eroſa carne omni, nucleos quosdam corporum, hoc est uniones in fundo relinquunt, candore & magnitudine interse distantes. & quia nullibi duo reperiuntur indiscreti, his merito unionum nomen romanæ imposuere deliciæ. Clarior in rubro mari reperitur. Duo fuere maximi uniones usq; ad Cleopatræ tempora, quæ Antonium ad luxum prouocans, insumere se posse una cœna sestertium centies affirmauit. Hæc ubi mirari uidit Antonium, arridens uesana mulier phyalam popoſcit: cui aceti acris nonnihil infudit, atq; illuc unionem demptum ex aure altera festinabunda dimisit, cumq; mature dissolutum (ut eius lapidis natura est) M. Antonio bibendū apposuit. Hic unio centies sestertium sine contentione ualebat. Cuius autem magnitudinis fuerit, inde colligi poterat, quod qui superfuit, postea uicta regina, & capta Aegypto, Romā delatus, dissectusq; est, et facta ex una margarita duæ, atq; impositus simulacro Veneris, aut monstruosæ magnitudinis in templo, quod Pantheon dicitur. Conchæ igitur si non hac ratione satis humanis delicijs satisfaciunt, in carbonibus (ut ostrea solemus) coquantur.

De purpura & murice.

Purpura & murex conchylijs annumerantur. Latent circa canis ortum tricenis diebus. Congregātur uerno tempore. Purpura florem illum tingendis ue

Digitized by Google

stibus olim expetitum, in medijs habet faucibus, nigrã tis roſæ colorem referens, reliquo tempore ferè ſteri-lis. uiuas qui eas quærunt capere contendunt, qui cum ui ta ſuccum illum amittũt. Conchæ omnes celerrimæ creſcunte, præcipue autem purpureæ. Anno enim magnitudinem implent. Murice tamen purpuram, colore præſtantiorem crediderim. Ab his & oſtrum dicebatur. color ille celeberrimus quod ex oſtreis purpura ac murex erueretur. Et ſarranum nomen ab Sar urbe Phœniciæ, quæ poſtea Tyrus appellata eſt, ſumpſiſſe conſtant: ut apud Vergilium,

Et gemma bibat & ſarrano dormiat oſtro.

Coquuntur et hæ eo modo quo cætera conchylia.

De oſtreis.

DE ſiliceis tandem conchylibus, cum oſtreis concludamus: quæ quia demortuam etiam uenerem excitant, apud lautos & libidinoſos in precio ſunt. Sergius ille, qui ab Orata piſce capto, et aduecto, cognomentũ accepit, primus omnium, non tantum gulæ, quãtum auaritiæ gratia oſtreis uiuaria adinuenit, Lucij Craſſi oratoris ætate, ante Marſicum bellum. Quo quidem principe adeo uectigalia & priuati prouentus ex piſcinis creuere, uacantibus etiam huic rei magnis uiris, utpote Lucio Philippo, et Hortenſio, quos piſcinarios Cicero appellare ſolitus eſt, ut Catonem Vticenſem L. Luculli hæredem, de piſcinis quadraginta quadrin-

Digitized by Google

gentis millibus uendidisse scribant historici. Idem igitur Orata, qui primus balneas pensiles habuit. primus etiam ostrearia in Baiano collocauit, quia limosa regio quae soleam creat, & passerem, conchylijs quoq; muricibus & ostreis idonea est. Primus etiam optimum saporem ostreis lucrinis adiudicauit. Haec cocta in carbonibus, atq; ex testis exempta frigi in oleo & aromatibus atq; agresta suffundi possunt.

De orata.

NOn est credendum oratam ad nos aliunde cum impensa aducta sine causa, quae in sapore et uoluptate collaudata est. Omnium tamen aurata lucrinam concham depasta, nobilior habetur (teste Martiale) hoc distichо,

Non omnis laudes preciumq; aurata meretur,
Sed cui solus erit concha lucrina cibus.

Si pinguis est orata, elixã, si macescit, assam facito, ac moreto uiridi suffundito.

De acipensere.

ACipenser, quem secundo bello punico Romam aductũ constat, rari capitis piscis est, magniq; precij. Squamam ducit aduersam, cum cæteri secundam habeant. Hũc piscem coronati ministri cum tibicine ad palatinas mensas ferebant, quasi ambrosias dapes.

Digitized by Google

De scauro.

Scaurus ex Asia in nostrum mare ab Octauio præfecto classis aduectus est, quem piscem inter Hostiam & Campaniæ littus, ea lege sparsit, ut quinquennio, donec multiplicaret, intactus relinqueretur. Melior tamen intestinis quàm carne est, autoritate Martialis.

De lupo.

TAlia alibi meliora nasci sententia Varronis & Plinij deprehendimus, qui uerbis his lupo inter pisces palmam ascribūt. Ad uictum optima refert ager Campanus frumenta, Falernus uinum, Cassinas oleū, Tusculanus ficum, Mel Tarctinus, Piscem lupum maxime qui inter duos pōtes captus est Tiberis. Vt rhombū sinus Rauennas, murenam Siculus littus. Assatur autem in craticula lupus, si is est quem uulgo laciam uocant. Assulsis branchijs, extractoq; per eandem uiam intestino, assum, salsa uiridi suffundes. Quod si elixum uoles, leucophago inuolues. Vtroq; modo suauissime editur. Ad hunc Pomponius tiberis accola, Martio, Aprili & Maio me sæpius inuitabat. Satis etiam tuto editur, cum non incongrue alat. Philippus Romanus nostrà etatē physicus egregius, & disciplinæ ueterū diligentissimus rimator, asserit stirionem, si saporē inspicimus, esse quē ueteres illi captum inter duos pontes tantopere laudabant. Nec laciæ eam laudem ascribendam putat. Vter

Digitized by Google

noſtrum melius dijudicet liguritorum ſit iudicium.

De ſiluro.

Siluurus maſculus omnium edita cuſtodit oua, & ſæpe quinquagenis diebus ne abſumãtur ab alijs. At marinus mus in terra ſcrobe effoſſo parit oua, & rurſus obruit terra, trigeſimo die refoſſa aperit, fœtumq; in aquam ducit, hos piſces eſui hominum nequaquã commendandos cenſui.

De rhombo.

Rhombum in Adriatico captũ, maxime uero in ſinu Rauennate, ſuauiſſimum eſui crediderim, qd apud maiores nõ niſi principum menſis apponebatur. Magnitudinis eius Iuuenalis autor eſt uno carmine, Incidit adriaci ſpacium admirabile rhombi. Et Mart.

Quamuis lata gerat patella rhombum,

Rhõbus latior eſt tamẽ patella. Rhombũ in calato uinctũ, aut pinaci annexũ, in cacabo coques. Facillime enim ſi hoc modo coquatur, diſrumpitur. Efferueat itẽ lento igne neceſſe eſt. Coctum cum leucophago & aromatibus, et tuto & ſuauiter edes.

De ſtirione.

Trahi per tenebras nũc mihi uideor, quando horum, de quibus deinceps dicturus ſum, piſcium, nullus certus, uel nominis uel naturæ exiſtat autor. Negligentiæ maiorum & inſcitiæ id magis, quàm mihi

Digitized by Google

ſcribendum eſt. Vtar ego nouis nominibus, ne delicatorum gulæ per me dicant ſtetiſſe, quo minus integra uterentur uoluptate. Stirion piſcis eſt prægrandis, flumina non niſi lata ingreditur. Captum nō ſtatim, ſed poſt paulum, in aqua dimidiata uino albo & aceto coques. Salem indere memento. Tantum coctura, quantum uitulina caro requrit. Comedi ſtirion ex leucophago, ubi multum gingiberis inſit, uel ex alliato uel ex ſinapio debet. Ex ſtirione fit ſalitura, quā uulgo ſchinale uocant, quaſi ſpinale, quod ex dorſo & ſpina fiat. Bonum ſcito, cum in teſſellas conciſum, integrum & rubeū erit. Dū in craticula coquitur, aceto & oleo crebro inſpergito, ne deficcetur: ubi calorē penetraſſe credideris, ab igne eximito, ac ſuffuſum reliquo aceti & olei, conuiuis apponito. Hæc ſunt potatorum calcaria.

Conditum, quod cauiare uocant.

OVa ſtirionis, exemptis quibuſdā neruis qui hæc inter erant, lota ex aceto aut uino albo in tabulam extendes, ut exiccentur. Salita deinde in uaſe aliquo aut inuoluta ſale, manu non tudicula, ne frangātur, in ſaccū raræ texturæ, ut inde humor exeat cōjcies. Poſtremo uero in ſeriā in fundo pforatā, ut ſi qd humoris ineſt inde exeat. ad uſum repones bene premendo & operculando. Coqui duobus modis cauiare poteſt. Nam & in buccellas uel fruſta panis parum toſtas extenſum ad ignem cum fuſcina aut gladij cuſpide, tamdiu

Digitized by Google

retinendum est, donec crustam fecerit coloratiorem, atque statim calidum edendum. Et aut lotum aqua tepida, ne plusquam satis est salitum uideatur, oleribus bene concisis, excauato pani ac trito admiscebis, addēdo parum cepæ minutatim concisæ, ac frictæ, minimum piperis. Hāc deinde impensam in frituræ modum coques, et græcos huiuscemodi cibi auidissimos pasces.

Lumbrina.

LVmbrina piscis est non contemnendus, coruo assimilis. Coquitur autem & conditur eo modo quo stirio, minus coctura, quia tenerior est, requirit.

Dentale.

DEntale nostra ætate dictum, quod dētes ferè ex certos habeat, quibus & piscatores interdum lædere consueuit. Senserē antiatis cicatrices in digito acceptas à dentali uulneris insp̄ctū. Oratæ similis est, ut stirio coquitur.

Varrolus.

VArrolum paruum utpote quatuor aut quinq; librarū, nec exquamatū, nec exenteratum aut in craticula, aut in oleo coquito. Si in craticula, aspergere continuo salito, oleo, & aceto, memento. Multam coctura amat, propter eius exuberantem humiditatem.

Digitized by Google

Coruus.

Coruus subniger est ad corui similitudinem, unde nomen accepisse putatur, pinnas in tergum oblõgas gestat. Lapidem item in capite gerit. Affirmat Paladius dolorem laterũ sedari, si sub annulo gestatus carnem attigerit. Optimis piscibus annumeratur, Coqui siue magnus siue paruus, ut uarrolum dixi, potest. Frictũ moreto, et cui modicũ allij insit, aut sinapio suffundito.

Solea.

Soolea piscis lautus, nec admodum longus, uerum subtilis & soleæ similitudinem habet, unde nomen accepisse puto. Frictum petroselino minutim conciso, et agresta, aut succo malarancij suffundes. Numeratur et hic inter bonos pisces.

Palmita.

Palmitas ego paruas lumbrinas crediderim. Nec enim nisi quantitate tantum differunt. Nam et oblongæ hæ sunt & subnigræ & caudam habẽt subtilem, acutam & bifurcatam. Sunt item sine squamis. Coquitur & conditur ut stirio. Si parua admodum fuerit, frigatur, petroselino, ac succo malarancij inspergatur.

Frauolinus.

Svrgit in dorsum frauolinus, inclinatũ caput, so-

ris ruber est, intus albicat, ac saporem optimum edentibus praestat. Coqui quouis mõ potest: maior, & elixus leucophagum, minor et assus, salsam requirit uiridem.

Trillia.

TRillia curti capitis piscis est et grossi, caudã itẽ in acutum ducit. Integra nec exenterata assanda est, ac muria aspergenda. Ad dies octo aut decem durabunt, si patina altera super alteram posita salimola conspersa fuerit.

Salpa.

SAlpa piscis nec magnus nec boni saporis est. Syluestre enim nescio quid sapit. Coloratior itẽ in medio, & ex transuerso extat. Hic piscis quia uentricosus admodum est, bene exenteratus: sed parua quantum fieri potest incisura, assaturam requirit, & moretum.

Scorphion.

SCorphion niger est, densas in tergo spinas habens, quibus nonnunquam piscatores laedit. Magnũ elixum, paruum assum facies.

Cephalus.

OPtimi saporis est cephalus Septembri mense, piscis subalbus, & satis magnus, in dorso planus, cuius caput & curtum & grossum est. Magnum in ea

Digitized by Google

cabo coques, paruũ in craticula, ſalimoda continuo inſpergendo, ne deſiccetur. Magnum cum leucophago, parum muria ipſa comedes.

Paſſer.

PAſſer à paſſere auicula, cui fere aßimilis eſt: capite enim tantum differunt, nomen accepit: elixo, petroſelinum: aſſo, malarancij ſuccum, indes.

Cammari marini.

CAmmaros marinos paruos admodum, & quorum teſta tenella eſt, elixos & fœniculo & aceto ſuffundito.

Capæ.

CApæ ex genere cõchyliorum ſunt, coqui in patella ſine aqua debent. Conchas ubi uideris præ calore aperiri, agreſtam cum modico piperis triti, & petroſelini conciſi indes, admiſcebisq; ac ſtatim in patinas transferes. In aqua bene ſalita per noctem & diem retinendæ prius ſunt, ut amaritudinem innatam relinquant.

Merlucius.

MErlucius ſine ſquamis eſt, accepit fortaſſe hoc nomen à merula. Lucio tamen perſi-

Digitized by Google

milem aiunt. Coctum, cum sinapio albo comedes.

Lucius fluuialis.

Lucium fluuialem exēteratum elixabis, cocto squamam cū pelle aufferes, ac ex leucophago, aut alliato aut sinapio comedes. Paruum lucium si uoles assato, hic pisces inter alios minus insalubris habetur. Sunt qui & eundem licium appellent.

Trutæ.

TRutas quasi trusiles, à trudendo, nostra uernacula, dictas puto: semper enim in aduersum & impetuosum flumen truta nititur, aduenientes undas superare contendens. Concisa truta in frusta ac salita in cacabo, ita ut sursum uorsum incisura uertatur, ex aqua & aceto, ita moderate impositō, ut neq; sal diluatur, neq; plusq; duobus digitis aqua emineat coq; debet. Vbi despumaueris, deinceps lento quoad fieri poterit igne efferuescat. Coctā et in pinaca extensam, ut nōnihil exiccetur aromatibus dulcibus insperges, ac cum leucophago bene gingiberato comedes. Paruam trutam exenteratā, et bene squamatā integram, hinc dextra, hinc sinistra, à capite ad caudā incides, incisuris salē indes, ac per horas duas inter duas tabulas opprimes. farina deinde inuolutam in oleo perlente friges, coctam hoc modo, ad quatuor aut quinq; dies seruabis. Quomis modo edatur, grauis concoctionis est.

Digitized by Google

Thinca.

QVam nunc thincam dicunt, olim menam appellatam crediderim. Si grossa erit & lixam uoles, ex agresta, aromatibus, petroselino minutim concisso, conditam comedes.

ALiter, si grossa erit, eam bene exquamatam, ac per mediã spinam incisam, ita inuertes, ut quod foris erat, intus demum fiat, infractis etiã costis, ac concisis intraneis, inditoq; rursum, cum ouis sex, petroselini concisi, piperis tunsi, allij disfracti, croci modico. Sunt qui damascenas, aut cerasia acria, aut passulas cũ pineis mundis cum ouo disfracto indant. Coquenda lẽto igne in craticula est, coctam, salimola ex aceto, oleo, croco, sapa, suffundes.

ALiter, si parua erit, eo modo scindes quo superiorem. & conspersam farina, oleo friges, frictam, aut agresta, aut succo malarancij suffundes. Hoc etiam, quouis modo cocto, nihil peius.

Piscis perfici sinus.

PErficum piscem præcipuum Verbanus lacus & Padus fluuius producunt, quem ideo hanc denominationem accepisse putant, quod persici saporem habeat. Paruus est, uario colore distinctus. Suauis hic piscis habetur, & minus insalubris. Maiorem exenteratum, nec exquamatũ, ex aqua, aceto suffusa coques. Coctum

Digitized by Google

ac mundum, ut in lucio diximus, conuiuis appones. Pe-
tum exenteratum, & exquamatum in oleo, aut in cra-
ticula cum ſalimola coques.

Lampetra.

Lampetra anguillæ multum aſſimilis eſt, breuiior tamen eſt, & foramina utring; ſub aure habet. In Ciſalpina paruæ, in Hetruria mediocres, Romæ ex Tiberi permagnæ capiũtur. Sed bene à natura actũ eſt, quandoquidem illic delicatiſsimum ac ſatis magnũ produxerit piſcem, ubi uallatæ gulæ inter ſe auctis rerũ precijs certant. Emi frequẽter lampetras, quinq;, ſex, ſeptem, aureis, & olim à quodã laticlauio uiginti, cum alter ſecum auctionaretur, ſcimus. Nec paſſa eſt ingenua gula tantam audaciam gratuitam eſſe. Diſpenſatori enim quod ſuijpſius arrogantiam & faſtum, nolo dicere ſtultitiam, imitatus eſſet, centum aureos dono dedit, ne ſecundo ad ſingulare certamen prouocatus, timidus ac infractus animo ſuccũberet. Nõ hoc uoluit Chriſtus, qui uirtutem, non flagitiorum & gulæ certamina ad imitationem nobis propoſuit. Sed ad coquinam redire tutius eſt, quàm uulnera recrudeſcentia attrectare. Offam cerbero obijciamus, ne in nos caninam rabiẽ exerceat, uel lampetram conditam meliorem offa. Lampetram erutis dentibus ac lingua, & extracto per obſcœnas partes, ſolo quod eo tẽdit intraneo, cum aqua cãlida bene lauabis, nullibi cõminuta pelle. Colligendus ẽ

Digitized by Google

Item ſanguis, quo condimentum fieri ſolet. In os eius mucem muſcatã, in foramina quæ circa aures habet, chari ophylli integra grana indes. Inuolutam deinde in ſpirã, in tygano ad focũ cũ ſemiuncia optimi olei, pauco agreſtæ, uini albi & optimi, ſalis quantũ ſat erit, lento igne percoques. Vbi feruere occeperit, ſanguinem è capite in tyganum ipſum exprimito. Idem etiam fieri, antequam ferueat, poteſt. Eius moretum hoc modo facito. Amygdalas aut auellanas cum ſua pelle toſtas ac terſas, ne cinnis inſit, buccellam item panis uſtulatam, cum paſſulis contundito, tunſa cum agreſta, defruto, aut in parte coctura diſſoluito, ac per ſetaceum in catinum tranſmitti to, indendo ſemper parum gingiberis, chariophyllorũ, cinnami, & id ſanguinis quod diximus colligendũ, hãc impenſam in tyganum infundes, donec lampetra cocta uidebitur, unà efferueat ſinito.

ALiter, aſſam ſi uoles, dum coquitur ſanguinem & adipẽ colliges. Hoc itẽ in eo quo prædiximus mõ edulium cõdies. Sunt q minimas, quas lãpetrõcias uocãt in craticula lento igne pcoquant, ſuffundendo cõtinuo ex oleo, agreſta, ſale, aromatibus ſil mixtis.

Barbuli.

BArbuli fluuiales ſunt, inter bonos piſces (quouis modo cocti) non commemorantur. Eorum oua menſe præſertim Maio pernicioſa habentur.

Digitized by Google

Temulus.

TEmulus piſcis eſt optimus, et is maxime, q̃ ex Abdua capitur. quouis modo perc̃omode coquitur. Fricturam tamen magis requirit.

Congrus.

COngrum, quem Antiates brunchum appellant, in fruſta conciſum, eo modo coquito quo anguillam, locato inter fruſta ſaluiæ, aut lauri folia.

Leo marinus.

LEonem marinum ideo cancrum à uulgaribus dictum puto, quod leonis, & colorem & ſimilitudinem quandam habet. Eius os, id eſt foramen quod ſub cauda habet, lana occluditur, et in furno admodum calido ſine aqua, liquamine uel oleo lente coquitur. Sunt qui eum carbonibus circumuallent, crebróq; uoluant, ne comburatur. Coqui item ex aqua & aceto poteſt, ut caneros fluuiales ſolemus. Plus tamen coctura requirit, quia groſſior & durior eſt. Coqui & eo modo laguſtæ poſſunt, quæ ex genere cancrorum, ſed leone maiores habentur.

Scardæ.

SCardæ quouis modo coquantur, inſipidæ ſunt, & plus moleſtiæ ob minutiſſimas ſpinas inter edendum, q̃ uoluptatis afferunt.

Digitized by Google

Carpani.

CArpani groſsi, & herbas, ubi flumina ob increſcentiam ex alueis exeunt, depaſti, non inſuaues cum leucophago, aut alliato habentur. Parui frigũtur. Hos Mantuani bulbaros lingua uernacula uocant.

Salmoni.

Salmonos quouis modo coxeris, optimos inuenies.

Laſchæ.

LAſcharum magnam uim Traſimenus producit. Frictæ & in carbonibus, aut in craticula aſſæ, ſalſam, aut agreſtam requirunt.

Lacteolini.

QVos uulgus lacterinos, ego lacteolinos appellauerim, à lacte & albido colore, quo etiam tranſlucentem ſpinam integro et uiuo licet cernere, adeo diaphani ſunt. Mari & lacubus capiuntur. Frícti morem uiridi, aut agreſta ſuffundi debent.

Rouilliones.

ROuilliones trilliæ perſimiles, in lacu albano, & tiberi præcipue naſcũtur, parui ſunt & inſuaues, Coquuntur et condiuntur perinde ac lacteolini.

Acicula.

Digitized by Google

Aciculas à diminutione acus, eos pisces appellauerim, quos uulgus acucellas uocat. Acus enim similitudinem habent, & quouis modo coctæ, optime habentur.

Turdus marinus.

Tvrdum marinum ideo sic dictum, quod turdi similitudinem habeat, quouis modo coques, assus sinapium requirit.

Agoni.

In laco albano optimi nascuntur Agoni pisces nõ ad modum magni, & ferè sardellis assimiles. Elixi petroselinum, butyrum & aromata requirunt. Frixi malarancij succum aut agrestam.

Sardellæ.

Sardellæ ex benaco admodũ laudantur. Frictæ ex agresta aut malarancio suffunduntur.

Polypus.

Polypum à multitudine pedum, ut diximus, sic appellatum, quoquomõ coxeris, malũ dices.

Cancri.

Cancri quos uulgo, mutatis & inuersis literis, grancos uocãt, tam fluuiales & è lacuna, quàm

Digitized by Google

marini cocti, aceto suffundi debent.

Carpiones.

MIror à Plinio cum de benaco celeberrimo Veronensis patriæ lacu mentionem persæpe fecerit, nil de carpione, quo lacus ille præcipue extollitur, ab eo scriptum relictum esse. Coquuntur carpiones quo uis modo. Verum ut diu durent, captos statim ac insali mola biduo retentos, in optimo oleo diu friges, ut bene coquantur. Seruari hoc modo per mẽsem & si minus salubres et insuaues sint, et eo amplius, si recocti fuerint, seruabuntur ut alij pisces, nõ tamen adeo si hoc modo fuerint fricti. Cauendum est ne à spina, quã in capite gestat lædaris: pernicioſa enim, ac si ueneno tincta esset, habetur.

Calamarij.

QVos isti calamarios uocant, melius & magis proprie atramentarios appellassent, cum & caput ad formam uasculi atramentarij habeant, et atramenta ut sepiæ fundant. magni in frusta concisi ac elixi, & petroselino minutim concisо, & aromatibus parui fricti, ex succo malarancij comeduntur.

Pisces in gẽlu.

GElu ex aqua, uino, & aceto fit: & quo diutius seruetur, multa aromata indi oportebit. Ex iure

Digitized by Google

menæ, aut lucij præpinguis exenterati tantum, nec exquamati optimum fiet gelu. Sed is piſcis lento igne et in tanta aqua ut uix tegatur, bene coquendus eſt. Cocti et exempti pellem rurſum in cacabum pones, ac ebulliat aliquãdiu ſines. Reliqua deinde quæ in gelu carnium facienda diximus obſeruabis. Congelari ac conſtringi & reliqui piſces, elixi præſertim, tam marini quàm fluuiales, hac conditura poterunt.

Oua tarica.

OVa cephali ſale trito conſperges, reſeruata membranula illa in qua oua ipſa tanquam in folliculis naſcuntur. Poſt diẽ à ſalitura inter duas tabulas per diem & noctem opprimes, inde ad fumũ ſuſpendes procul flamma, ne uehementem calorem ſentiant. Sicca in uaſa lignea cum furfuribus repones. Edi hoc modo non inſuauiter poterunt. Verum ſi cocta uolueris, ſub cinere, aut in foculari calido & terſo ſæpe uoluta concale facies, ac peredes. Cum Sophiano meo hoc nil ſuauius ediſſe me memini. Delata è græcia illa putarim, unde optima ſalitura aduehi ſolet.

Quid ſit edendum in tertia menſa.

DIctum iam ſatis quid in prima & ſecunda menſa ſit edendum, dicendum deinceps erit & hoc breuiter quidem, quid in tertia tanquam in concluſione ad ſigillum ſtomachi ſit aſſumendum. Eſſe carnes ſi con

Digitized by Google

gerit, tum assas, tum elixas pro tempore anni: aut poma aut pira acida, præsertim quæ exhalationes cibi antecapti à capite propulsent, comedes. Sũt qui mirum in modum (inter quos est Nicander) raphanum radicibus ascriptum probent, quod post cibum sumptus concoctionem adiuuet, ad ima stomachi penetrando, pituitã extenuet, uapores ad caput elatos deprimat, renes & uesicam purget. Salutaris & contra fungorum uenena, uiperæ, ac scorpionum morsus habetur. Tãta est eius acrimonia, maxime uero syluestris (quem ego aromatum dici crediderim) qđ in abraso cortice dorso scorpionis impositũ statim necet. In prima mensa sumptum, non adeo probant medici, quod ob eius aerem & calidam uim nõ patiatur cibum in stomacho quiescere, ructus generet, et concoctionem inducto uomitu impediat. Sigillare stomachum casci præduri modicum putatur, & prohibere quo minus exhalationes caput & cerebrum petant. Fastidiũ item ex unctuosa cœna aut dulci exortum per commode tollit. Comedunt anesum & coriandrum saccaro inuolutum delicatiores mensæ, ad oris & capitis medelam, fœniculum uulgares. Castaneam (cuius uis frigida est & sicca) omnes, de qua uarie disceptatatũ est. Hanc alij nucibus, ut Vergilius, Castaneæq; nuces, alij iuglandibus, ut Sardi, qui eas balanos uocant annumeranda censuere. Echinis pungentibus tanquam quodam quasi uallo cortice & mẽbranula ut res pretiosa inuoluitur. In pretio quondam erat Tarentina, quæ & bala-

Digitized by Google

nitis uocabatur. Laudabatur & Neapolitana quondã, ut nunc Mediolanenſis. Caſtaneæ omnes bene dentibus tritæ, à bonoq; ſtomacho ſumptæ, nõ incommode alere, obeſare, appetentiam facere putantur. Meliores item habẽtur inter prunas & cineres coctæ, q̃ quæ elixæ, aut in patella perforata ad flammam toſtæ ſunt. Nimia enim eius turgiditas & ſtiptica uis decoquitur. Sumptæ item cum ſaccaro aut melle, pituitã extenuare putantur. Eſus præterea cotoneorum & malogranati, acidi præſertim, & omnia quæ aſtringunt, ut ſiliquarum et piſtachiorũ, non improbatur. Poſt piſces edendæ aut amygdalæ aut auellanæ, aut nuces ſunt, q̃ piſcium frigidã uim & humidam ſua ſiccitate reprimere putantur.

De uino.

Cœna & prandium ſine potu non ſolum inſuauis, uerum etiam inſalubris habetur, cum hauſtus ſiti enti q̃ cibus eſurienti ſit gratior & iucũdior. Humectare cibum neceſſe eſt, & ad refrigerationem pulmonis, et quo melius ſubigatur, & concoquatur quod deſumpſimus. Vinũ quod Androchides ad Alexandrum ſcribẽs, eius intemperantiam cohibiturus, ſanguinem terræ appellauit, hauſtum calefaciendi & humectandi, foris infuſum refrigerandi & deſiccandi uim habet. Eſt enim eius uis calida & humecta unde Homerus αἱματόεντα οἶνον appellauit, quod ſemina caloris habeat. Hinc eſt quod corporibus feſſis nil celerius ſubuenit, ſi modeſte ſuma-

Digitized by Google

tur: nil item perniciosius, si modus absit. Tremuli enim, graues, pallidi, fœtulenti, obliuiosi, lippi, steriles, et ad geniturā tardi, cani, calui, senes, et ante tempus ob ebri etatem fiunt homines. Quare modus adsit ex hominum ætatibus, et anni temporibus necesse est. ut enim hyeme plus esse, Celsi sententia, et minus, sed meracius bibere cōuenit, ita æstate potiōe quàm dilutissima, et quæ sitim tollat, nec corpus incendat, et ut uere cibum demendo, dilutiori aliquo ad minus, ita autumno cibo paulo pleniori utendo, minus, sed meracius bibimus. Danda est præterea senibus meracior potio, pueris dilutior, iuuenibus et mediæ ætatis, mediocris. Sumenda est item potio ex qualitate regionum corporum ue. Frigida loca incolentes, meracius, calida, dilutius, temperata, quod medium quoddam retinet, bibant. Sanguine abundantes, dilutibile, acuta bile uexati, tenue. Atra, meracum. Pituita, austerum bibant. Vinorum tria esse genera, Plinius asserit, austerum, dulce, tenue. Austerum pectus astringit et exasperat. Dulce lenit, sed inutilius, cū in acutā bilem facillime trāseat. Tenue omnino utile, cū mēbris oībus opi tuletur. alba uina si tenuia, aut non nimiū meraca sunt, facilius q̄ nigra cōcoquūtur. Hæc enim pectus et fibras astringūt, illa laxāt et leniūt. sub alba uero tutius assumūtur. Conficiendorū uinorū ratio, quæ diuersa ex regionibus colligitur, à rusticis peritis regionū petatur. Nobis sit satis breuiter cōnumerare, quæ uina in pretio sunt Legentes tamen prius adhortor, ne me ob hanc rem,

Digitized by Google

uini appetentißimum putent, quo nemo me, inſtituto et natura dilutius bibat. Vina ſuorum temporum laudauere ueteres, ut albana prædulcia. Surrentina tenuia ſalubriaq; Tiberius Cæſar. Signino ineſſe miram auſteritatem ad continendam aluum aſſerebant medici. Laudē magnam attribuit Mamertinis uinis D. Iulius publicis epulis. Falernū laudauere omnes, maxime uero Mareotinentißimus omnium. Laudabimus & nos ſine controuerſia & reprehenſione uina liguſtica, & ea maxime quæ in littore Genuenſi naſcūtur. Lenia enim ſunt et iucundißimi ſaporis. nec quicquā obſtat quin ea nectar appellem. Habet & Corſica firmißima uina, & quæ caput facillime tentent. Non improbatur & græcum, maxime uero quod iuxta oppidū Geminianum in Hetruria naſcitur. Acceßit et maxia laus ſeueriniano ex lucrinis montibus, quod æſtatis præcipua refrigeratio ē, Romæ potißimum, ubi & calore & ciborum uarietate, ac copia tanq; fornaces uoraciſſimi exæſtuant ſtomachi. Nobilitate & elegantia ſua me retrahit Trebianū, quo Hetruria maxime excellit. Non negauerim in Piceno in Ciſalpina inq; reliqs Italiæ partibus alia, et digna eſſe fama, ſed horum tantum mentionē feciſſe ſatis eſt, ne ætati noſtræ, quæ meliora uina quàm homines producit, non ſatisfactum dici poßit.

De ſedandis perturbationibus.

Nil prope ad uoluptatem & ualetudinem tot pro-

Digitized by Google

ceptis erit actum, nisi rationem sedandarum perturbationum, quas graeci πάθη uocãt, breuiter ostenderimus. Hae autem ita mentem è propria sede plerunq; dimouent, ut perturbato animo, sit necesse corpus quoq; aliquo & plerunq; graui incommodo angi. Perturbationum omniũ fontes, unde riuuli prope infiniti noti omnibus esse debent. Duo enim opinata bona sunt, quorum alterum praesens, alterum paulo post affuturum speratur, uoluptas gestiens opinione alicuius magni boni, & praesentis, & cupiditas, quam eandẽ uel libidinem licet appellare, quae est immoderata appetitio opinati cuiusdã magni boni, ut ait Cicero. Duo item opinata mala, quae pari ratione, qua superiora illa distinguuntur, ut metus & aegritudo. Appetere enim aliquid cum ratione, est sapientis maxime proprium, cũ id modeste fiat, uoluntas dicetur, quem uero secus feciſſe uiderimus, libidine prorie cõmotum dicemus. Superiori gaudium, quod cum ratione excitatur, sequenti laetitiam exultantem effrenata cupiditate ascribimus. At uero ut uoluptati maleuolentia laetãs alieno malo. Delectatio per omnes sensus diffusa iactatio, tanq; generi partes subijciuntur, sic libidinem ira, excandescẽtia, odium, inimicitia, discordia, indigentia, desiderium sequẽtur. Aegritudo autem quae est animorum aduersante ratione contractio, his partibus distinguitur, inuidentia, aemulatione, obtrectatiõe, misericordia, lãguore, luctu, moerore, aerumna, dolore, lamentatiõe, sollicitudine, molestia, afflictione, desperã

Digitized by Google

tione. Quibus perturbationibus mors etiam nonnunq̃ oritur, ſuffocato et oppreſſo corde, ſanguinis et ſpiritui ob metũ agitata concurſione. Metus præterea, qui cum exanimatione humili atq; infracta futurorum malorũ habetur, ratione fugiẽdus eſt, quæ pigriciam, terrorem, timorem, pauorẽ, exanimationem, cõturbationem, formidinem, mentibus hominũ, philoſophorũ mãdatis obtemperantium, abſtergit. His aũt ægritudinibus animi, quas à ſimilitudine ægrotantiũ corporum nomen ſumpſiſſe uidemus, opportune medebimur, ſi tẽperantia, fortitudine, modeſtia, prudentia, immoderatas appetitiones noſtras quaſi corruptum ſanguinẽ, aut redundantẽ pituitam, aut acutã bilem, atram ue, unde morbi in corporibus oriuntur, diluemus. Non obſtabunt tũ uoluptati honeſtæ aut optimæ ualetudini auaritia, ambitio, mulierоſitas, peruicacia, liguritio, uinolẽtia, petulãtia, fraudatio, ſcelus, furor, turpitudo, temeritas, egeſtas, amentia, deſperatio rerum, quibus tanq̃ teterrimis furijs agitati, niſi fortes & conſtãtes erimus, æquitatem, pudiciti am, bonã rationẽ, pudorẽ, fidem, pietatẽ, cõſtantiã, honeſtatem, ſanam mentem, & bonã ſpem amittentes, ab integra uoluptate, quã & bonæ ualetudini coniunctam dicimus, cum dedecore declinabimus.

Coloniæ apud Eucharium Cerui cornum, procurante M. Godefrido Hittorpio ciue Coloni. Menſe Septem. anni. M. D. XXIX.

Digitized by Google

ERRATA.

a 2 fa. 2 uer. 12. Cicero neminem.
a 8. fac. 2. uer 14. Laborat tum
b 1. fac. 1 uer. 9. recreent.
b 5. fa. 1. uer. 7. ſimens, Aphricana à pro.
b 8. fa. 2. uer. 4. Violenta.
d 5. fa. 1. uer. 13. χαρίεν.
f 6. fa. 1. uer. 1. crame. elixaq̃.
g 3. fa. 2. ξράσσιχει.
g 6. fa. 2. uer. 21. ophthalamia.
i 5. fa. 1. uer. 8. græci ἐν ὄχωιρ.
k 4. fa. 2. uer. 1. ne quid.
k 6. fa. 2. uer. 10. terito.
l 2. fa. 2. uer. 1. uenerem.
m 1. fa. 1. uer. ultimo ſalub.
m 5. fa. 2. elicis pro ethicis, forte. pro agreſta, quod ſepe occurrit, aliqui legunt acreſta.

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google